Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale,, n. 193 del 18 agosto 2004 - Serie generale

Spediz. abb. post. 45% - art. 2, comma 20/b
Legge 23-12-1996, n. 662 - Filiale di Roma

GAZZETTA UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Mercoledì, 18 agosto 2004** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00100 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI 10 - 00100 ROMA - CENTRALINO 06 85081

N. 144

MINISTERO
DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

DECRETO 22 luglio 2004.

Quarta revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

S O M M A R I O

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

DECRETO 22 luglio 2004.

Quarta revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Visto il decreto ministeriale 18 luglio 2000 pubblicato nel supplemento ordinario n. 130 alla *Gazzetta Ufficiale* n. 194 del 21 agosto 2000 «Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali» ed i decreti relativi alle revisioni degli anni successivi;

Considerato che entro la data del 12 aprile 2004, termine fissato dalla circolare ministeriale n. 10 del 21 dicembre 1999, sono pervenuti gli elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali, ad eccezione di quelli delle regioni Basilicata, Lombardia, Marche, Molise, Piemonte e Umbria, che non hanno ritenuto di dover apportare modifiche agli elenchi già pubblicati con il decreto ministeriale 25 luglio 2003;

Considerato che dall'elenco nazionale sono state eliminate le denominazioni che hanno ottenuto la registrazione ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione della quarta revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali in conformità del disposto dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350;

Decreta:

Articolo unico

1. In attuazione dell'art 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350, citato in epigrafe, si provvede alla pubblicazione della quarta revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali delle regioni e delle province autonome di Trento e Bolzano.

2. L'allegato elenco, articolato su base regionale e delle province autonome di Bolzano e Trento, costituisce parte integrante del presente decreto.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 22 luglio 2004

Il direttore generale: ABATE

ALLEGATO

REGIONE ABRUZZO

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	centerba o cianterba
	2	mosto cotto
	3	ratafia - rattafia
	4	vino cotto - vin cuott - vin cott
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	5	annoia
	6	arrosticini di pecora
	7	capra alla neretese
	8	guanciale amatriciano
	9	micischia (aree interne)
	10	mortadella di campotosto
	11	porchetta abruzzese
	12	salame abruzzese
	13	salame aquila
	14	salsiccia di fegato
	15	salsiccia di fegato con miele
	16	salsiccia di maiale sott'olio
	17	salsicciotto frentano
	18	soppressata abruzzese
	19	tacchino alla canzanese
	20	tacchino alla neretese
	21	ventricina teramana
	22	ventricina vastese
formaggi	23	cacio di vacca bianca
	24	caciocavallo abruzzese
	25	caciofiore aquilano
	26	caciotta vaccina frentana
	27	caprino abruzzese
	28	formaggi e ricotta di stazzo
	29	giuncata vaccina abruzzese
	30	giuncatella abruzzese
	31	incanestrato di castel del monte
	32	pecorino d'abruzzo
	33	pecorino di atri
	34	pecorino di farindola
	35	pecorino marcetto (spalmabile)
	36	ricotta stagionata di pecora, ricotta salata
	37	scamorza abruzzese
grassi (burro, margarina, oli)	38	olio agrumato
	39	olio extra vergine di oliva delle valli aquilane
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	40	aglio rosso di sulmona
	41	carciofo del vastese
	42	carote dell'altopiano del fucino
	43	castagna roscetta valle roveto
	44	cece
	45	ciliegie di raiano e di giuliano teatino
	46	conserve di pomodoro (polpa e pezzetti di pomodoro)

Tipologia	N°	Prodotto
	47	cotognata e marmellata di mela cotogna
	48	fagioli a olio
	49	fagioli a pane
	50	farro d'abruzzo
	51	lenticchie di s. stefano di sessano
	52	mandorle di navelli
	53	marmellata d'uva (scrucchiata)
	54	marrone di valle castellana
	55	mela della valle del giovengo
	56	olive intosso
	57	patata di montagna del medio sangro
	58	patate degli altipiani d'abruzzo
	59	peperoncino secco piccante
	60	peperone secco dolce
	61	tartufi d'abruzzo
	62	uva di tollo e ortona
	63	zafferano di l'aquila
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	64	bocconotti di castel frentano
	65	cicerchiata
	66	confetto di sulmona
	67	fiadone
	68	pagnotte da forno
	69	pane cappelli (maiella)
	70	pane casareccio aquilano
	71	pane con le patate
	72	parrozzo
	73	pizzelle
	74	sfogliatella di lama
	75	sise delle monache di guardiagrele
	76	torrone di guardiagrele
	77	torrone tenero al cioccolato di sulmona
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	78	scapece
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	79	miele

REGIONE BASILICATA

Tipologia	N°	*Prodotto*
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	1	capocollo
	2	gelatina di maiale
	3	involtini di cotenna
	4	lardo
	5	pancetta
	6	pezzente
	7	prosciutto crudo
	8	salsiccia
	9	soppressata
formaggi	10	caciocavallo
	11	cacioricotta
	12	caprino
	13	casieddo o casieddu
	14	falagone
	15	manteca
	16	mozzarella
	17	padraccio
	18	pecorino
	19	pecorino misto
	20	ricotta
	21	ricotta forte
	22	ricotta salata
	23	scamorza
	24	toma
	25	treccia dura
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	26	lampascioni
	27	olive nere secche
	28	peperoni cruschi
	29	pomodori sott'olio
	30	rafano
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	31	biscotti glassati
	32	calzoni di ceci
	33	cicerata
	34	gelatina dolce di maiale
	35	migliaccio
	36	mostaccioli
	37	pane di matera
	38	pizza con i cingoli di maiale
	39	pizza rustica (cazzola, scarcedda, cuzzola)
	40	ravioli
	41	sanguinaccio

REGIONE CALABRIA

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro alle erbe
	2	anice
	3	fragolino
	4	gassosa al caffè
	5	gassosa al limone
	6	liquore alla liquirizia
	7	liquore di agrumi (limoni o limetta)
	8	liquore di bergamotto
	9	liquore di cedro
	10	liquore di finocchietto selvatico
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	11	buccularu
	12	carne caprina calabrese
	13	carne di maiale nero calabrese
	14	carne di maiale salata
	15	carne ovina calabrese
	16	carne podolica calabrese
	17	ciccioli
	18	cotenne di maiale
	19	cularina
	20	culatta
	21	frittole
	22	gelatina di maiale
	23	guanciale
	24	lardo, u lardu
	25	'nduia
	26	'ndura
	27	'nnuglia
	28	pancetta arrotolata
	29	prosciutto crudo di san lorenzo bellizzi
	30	prosciutto di maiale nero calabrese
	31	salame crudo di albidona
	32	salato di crotone
	33	salsiccia con finocchietto selvatico, satizza
	34	salsiccia di coretto
	35	salsiccia pezzente
	36	sazizzunu
	37	soppressata affumicata, supprizzata 'ffumicata
	38	soppressata di decollatura
formaggi	39	animaletti di provola
	40	butirro
	41	caciocavallo di ciminà
	42	caciocavallo podolico
	43	cacioricotta
	44	caciotto di cirella di platì
	45	canestrato
	46	caprino dell'aspromonte
	47	farci-provola
	48	felciata
	49	formaggio caprino della limina
	50	giuncata
	51	mozzarella silana
	52	musulupu dell'aspromonte
	53	pecorino crotonese
	54	pecorino del monte poro
	55	pecorino del pollino
	56	pecorino della locride
	57	pecorino della vallata "stilaro allaro"
	58	pecorino misto
	59	pecorino primo sale

Tipologia	N°	Prodotto
	60	provola
	61	rasco
	62	ricotta
	63	ricotta affumicata
	64	ricotta di capra affumicata
	65	ricotta di pecora
	66	ricottone salato
	67	strazzatella silana
grassi (burro,oli)	68	olio extra vergine di oliva "colli di tropea"
	69	olio extra vergine di oliva del savuto
	70	olio extra vergine di oliva della locride
	71	olio extra vergine di oliva di calabria
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	72	'a maritata
	73	amarene sciroppate
	74	asparago selvatico della calabria
	75	biondo tardivo di trebbisacce
	76	broccoli di rapa
	77	cannonata calabrese
	78	castagne al mosto cotto
	79	castagne di calabria
	80	ceci abbrustoliti, calia
	81	cedro
	82	cedro candito
	83	cicoria selvatica calabrese
	84	cicorie selvatiche sott'olio
	85	cipolla rossa di tropea
	86	cipolline sott'olio
	87	clementine della piana di sibari
	88	collane di peperoni secchi
	89	confettura di pomodori rossi
	90	coroncine di fichi secchi al mirto
	91	crocette
	92	fagiolo di caria
	93	fagiolo poverello bianco
	94	farina di castagne
	95	fichi del cosentino
	96	fichi d'india di calabria
	97	fichi essiccati
	98	fichi freschi cotti al forno
	99	fichi ripieni, fichi chini
	100	finocchietto selvatico di calabria
	101	finocchio di isola capo rizzuto
	102	funghi "rosito"
	103	funghi misti di bosco sott'olio
	104	funghi porcini silani "sillo"
	105	funghi porcini sott'olio
	106	funghi rositi sott'olio
	107	germogli di pungitopo sott'olio, vruscula sott'olio
	108	insalatata di arance, 'nzalata i purtualli
	109	involtini di melanzane
	110	limetta
	111	limoni di rocca imperiale
	112	marmellata di arance
	113	marmellata di bergamotto
	114	marmellata di cipolla rossa di tropea
	115	marmellata di clementine
	116	marmellata di limoni
	117	marmellata di mandarini
	118	marmellata di uva
	119	melanzane sott'olio
	120	mele di montagna (cotogna-coccia-limoncelle)

Tipologia	N°	Prodotto
	121	miele di fichi
	122	misi misi affucati, amareddi affucati
	123	olive alla calce
	124	olive in salamoia
	125	olive nella giara
	126	olive nere infornate
	127	olive schiacciate
	128	olive sotto sale
	129	origano selvatico della calabria
	130	pallone di fichi
	131	panicilli
	132	patata della sila
	133	peperoncini piccanti ripieni
	134	peperoncini sott'olio
	135	peperoncino di spilinga
	136	peperoncino piccante calabrese
	137	peperone roggianese
	138	pistilli
	139	pomodori secchi
	140	pomodori secchi ripieni
	141	pomodori secchi sott'olio
	142	pomodori verdi conservati
	143	pomodoro di belmonte
	144	trecce di fichi
	145	tritato di peperoncino
	146	zucchini sott'olio
condimenti	147	salmoriglio, sarmurigghiu
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	148	'nzullini
	149	anicini
	150	biscotti alle mandorle e al miele
	151	bucconotto
	152	buffeddi
	153	cannoli, i cannola
	154	chinulille
	155	cotognata
	156	crema reggina
	157	crispelle salate, crispeddhe
	158	crispelle dolci, crispeddhe
	159	crostini di grano
	160	cudduraci, 'nguti
	161	cupeta
	162	cuzzupa
	163	dita d'apostolo
	164	fichi ricoperti al cioccolato
	165	frese bianche
	166	frese integrali
	167	frise al peperoncino
	168	ginetti
	169	granita, scirobetta
	170	lestopitta
	171	liquirizia
	172	liquirizia alla menta
	173	liquirizia all'anice
	174	morticeddhi, frutti alla martorana
	175	mostaccioli
	176	mozzetti
	177	nacatole
	178	nepitelle
	179	ossa di morto, ossa i mortu
	180	pan di spagna di dipignano
	181	pane al miele di cerzeto

Tipologia	N°	Prodotto
	182	pane casereccio
	183	pane con la giuggiulena
	184	pane di castagne
	185	pane di patate
	186	pane di pellegrina, i pani di pellegrina
	187	pane di segale di canolo
	188	pasta col ferretto
	189	pasta di mandorla al bergamotto
	190	pasta di mandorle
	191	pasta fileja
	192	paste con lo zucchero
	193	pesca
	194	petrale, u petrali
	195	pezzo duro
	196	pignolata al miele, napiteddhi
	197	pignolata con la glassa bianca e al cioccolato
	198	piparelle
	199	pitta
	200	pitta di san martino
	201	pitta 'mpigliata
	202	pizza alla reggina, pitta a riggitana
	203	pizza di maggio, pitta di maju
	204	pizzi ccu niebiti
	205	pizziccul'ova
	206	rafioli
	207	sammartine
	208	sanguinaccio
	209	scaldatelle, scaldateddi
	210	scalille
	211	sguta
	212	sorbetto al bergamotto
	213	sospiri di monaca
	214	stomatico
	215	stracetti
	216	stroncatura, struncatura
	217	susumelle
	218	taglierini e ciciri, laganelle e ciciri
	219	taralli bianchi
	220	taralli morbidi
	221	tarallini ai semi di anice
	222	tarallini ai semi di finocchio
	223	tarallini al peperoncino
	224	tartine di sanguinaccio, tratini i sanguinacciu
	225	tartufo di pizzo
	226	torroncino
	227	torrone a poglia con mandorle, turruni
	228	torrone di arachidi con zucchero
	229	torrone gelato, turruni gelatu
	230	turdilli
	231	xialuni
	232	zeppole, zzippulii san giuseppi
piatti composti	233	frittata pasquale
	234	frittele di fiori di zucca, sciuriddi
	235	maccheroni con il sugo di capra, maccaruni i casa cu sugu i capra
	236	melanzane ripiene, mulingiani chini
	237	pancotto, brodo pieno, panicuottu
	238	parmigiana
	239	peperonata alla calabrese, 'nzimbatò
	240	polpette di melanzana, purpetti i mulingiana
	241	pomodori ripieni, pummaroro chini
	242	riso di magro, granu mariu, u risu mariu

Tipologia	N°	Prodotto
	243	uova e curcuci, ova chi curcuci
	244	uova strapazzate con pomodoro, sursuminata
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	245	acciughe marinate
	246	acciughe salate
	247	aguglie, costardelle fritte
	248	alici salate
	249	alici salate e pepate
	250	alici sott'olio
	251	bottarga di tonno
	252	frittelle di neonata, cicirella, fritelle di nannata
	253	involtini di pesce spada
	254	involtini di spatola, 'nvoltini i spatula
	255	pesce sciabola, vela, spatola
	256	pesce spada alla ghiotta, pisci spada a gghiotta
	257	pesce spada arrosto con il sarmoriglio, pisci spada rustutu c'u sarmurrigghiu
	258	rosamarina
	259	sarde salate
	260	sarde salate e pepate
	261	sardella salata di crotone
	262	stocafisso, stocco alla ghiotta
	263	stocco di mammola
	264	tonno sott'olio, pesantono sott'olio
	265	tortiera di alici
prodotti di origine animale	266	miele di arancio calabrese
	267	miele di castagno calabrese
	268	miele di corbezzolo
	269	miele di eucaliptus calabrese
	270	miele di melata di abete calabrese
	271	miele di sulla calabrese

REGIONE CAMPANIA

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	cioccolato al limoncello
	2	fragolino
	3	liquore al tartufo nero
	4	liquore concerto
	5	liquore crema di limone
	6	liquore di amarene
	7	liquore di castagne di montella
	8	liquore di gelse rosse
	9	liquore di limone costa d'amalfi
	10	liquore di limone di sorrento
	11	liquore di mirtillo
	12	liquore finocchietto
	13	liquore nanassino
	14	nocillo
	15	sciroppo di arancia bionda
	16	sidro di mela limoncella
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	17	ammugliatielli
	18	braciola di capra di siano
	19	capicollo
	20	capicollo di ricigliano
	21	carne bufalina
	22	carne di suino di razza casertana
	23	carne ovina di laticauda
	24	cervellatine
	25	cicoli
	26	coniglio di fosso dell'isola d'ischia
	27	fegato con la zeppa
	28	filetto di vairano patenora
	29	filettone di vairano patenora
	30	fiocco di prosciutto
	31	fleppa
	32	gelatina di maiale
	33	mozzariello
	34	nnoglia di maiale
	35	pancetta arrotolata
	36	pancetta tesa
	37	prosciutto di casaletto
	38	prosciutto di monte
	39	prosciutto di pietraroja
	40	salame napoli
	41	salame di mugnano
	42	salsiccia
	43	salsiccia affumicata
	44	salsiccia di polmone
	45	salsiccia sotto sugna
	46	salsiccia sotto sugna di vairano patenora
	47	samurchio
	48	soppressata cilentana e del vallo di diano
	49	soppressata del sannio
	50	soppressata di gioi cilento
	51	soppressata di ricigliano

Tipologia	N°	Prodotto
	52	soppressata irpina
	53	zuppa di soffritto
formaggi	54	bebè di sorrento
	55	bocconcini alla panna di bufala
	56	burrini e burrata di bufala
	57	caciocavallo affumicato
	58	caciocavallo di bufala
	59	caciocavallo di castelfranco
	60	caciocavallo podolico
	61	cacioricotta caprino del cilento
	62	caciottina canestrata di sorrento
	63	caso conzato
	64	casoperuto e marzolino
	65	fiordilatte
	66	formaggio caprino del cilento
	67	manteca
	68	manteca del cilento
	69	mozzarella nella mortella
	70	pecorino del monte marzano
	71	pecorino di bagnolese
	72	pecorino di carmasciano
	73	pecorino di laticauda
	74	pecorino fresco e stagionato
	75	pecorino salaprese
	76	provola affumicata
	77	provola affumicata di bufala
	78	provolone del monaco
	79	riavulillo
	80	ricotta essiccata ovicaprina
	81	scamorza
	82	scamorza di bufala
	83	scamosciata
	84	stracciata
	85	treccia
grassi (burro, margarina, oli)	86	burro di bufala
	87	olio extravergine di oliva irpinia
	88	olio extravergine di oliva sannio caudino telesino
	89	olio extravergine di oliva sannio colline beneventane
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	90	aglio dell'ufita
	91	albicocca vesuviana
	92	amarene appassite dei colli di s. pietro
	93	arancia di pagani
	94	arancia di sorrento
	95	broccolo del vallo di diano
	96	caldarroste in sciroppo e rum
	97	cappella
	98	carciofo bianco
	99	carciofo capuanella
	100	carciofo di castellammare

Tipologia	N°	Prodotto
	101	carciofo di montoro
	102	carciofo di pietrelcina
	103	carciofo di procida
	104	cardone
	105	carlentina
	106	carosella
	107	castagna del monte faito
	108	castagna del prete
	109	castagna di acerno
	110	castagna di serino
	111	castagna paccuta
	112	castagna tempestiva del vulcano di roccamonfina
	113	cavolfiore gigante di napoli
	114	cece di cicerale
	115	ciambottella
	116	cicoria selvatica
	117	cicoria verde di napoli
	118	ciliegia del monte
	119	ciliegia della recca
	120	ciliegia di bracigliano
	121	ciliegia di siano
	122	ciliegia maiatica
	123	ciliegia melella
	124	ciliegia s. pasquale
	125	cipolla bianca di pompei
	126	cipolla ramata di montoro
	127	cipollotto nocerino
	128	fagioli lardari
	129	fagioli quarantini
	130	fagioli tabacchini
	131	fagiolo dell'occhio
	132	fagiolo di controne
	133	fagiolo di villaricca
	134	fagiolo striato del vallo di diano
	135	fagiolo tondino bianco del vallo di diano
	136	fava di miliscola
	137	fichi secchi con miele
	138	fico bianco del cilento
	139	fico di s. mango
	140	finocchio bianco palettone
	141	finocchio di sarno
	142	giallona di siano
	143	kaki vainiglia napoletano
	144	lenticchia di valle agricola
	145	limone di procida
	146	lupino gigante di vairano
	147	marrone di roccadaspide
	148	marrone di s. cristina
	149	marrone di scala
	150	marzellina
	151	marzocca
	152	mela capodiciuccio
	153	mela chianella
	154	mela chichedda

Tipologia	N°	Prodotto
	155	mela limoncella
	156	mela limoncellona
	157	mela san giovanni
	158	mela sergente
	159	mela tubbiona
	160	mela zitella
	161	melannurca campana
	162	melanzana cima di viola
	163	melone di altavilla
	164	melone napoletano
	165	nocciola camponica
	166	nocciola di s. giovanni
	167	nocciola mortarella
	168	nocciola riccia di talanico
	169	noce di sorrento
	170	noce malizia
	171	noce san martino
	172	oliva caiazzara
	173	oliva masciatica
	174	olive pisciottane schiacciate sott'olio
	175	papaccelle
	176	pappola
	177	patata novella
	178	peperoncini ripieni al tonno
	179	peperoncini verdi o di fiume
	180	peperoni quagliettani
	181	pera del rosario
	182	pera mastantuono
	183	pera pennata
	184	pera sant'anna
	185	pera sorba
	186	pera spadona di salerno
	187	pera spina
	188	percoca col pizzo
	189	percoca puteolana
	190	percoca terzarola
	191	pesca bellella di melito
	192	pesca bianca napoletana
	193	peschiole
	194	piselli cornetti
	195	pomodori secchi sott'olio
	196	pomodorino campano
	197	pomodorino corbarino
	198	pomodorino vesuviano
	199	pomodoro di sorrento
	200	pomodoro spuniello
	201	prugna coglipiecuri
	202	risciola
	203	saragolla
	204	scarola bianca riccia schiana
	205	speuta
	206	susina botta a muro
	207	susina marmulegna
	208	susina pappacona
	209	susina pazza

Tipologia	N°	Prodotto
	210	susina scarrafona
	211	susina turcona
	212	tartufo di colliano
	213	tartufo nero di bagnoli irpino
	214	uva catalanesca
	215	uva cornicella
	216	zucca napoletana
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	217	babà
	218	biscotti al miele
	219	biscotti di castellammare
	220	biscotto di grano integrale
	221	biscotto di granone
	222	calzoncelli
	223	calzone
	224	cartellate con mosto
	225	casatiello dolce
	226	casatiello sugna e pepe
	227	chiacchiere
	228	copeta
	229	delizie al limone
	230	follovielli
	231	fusillo di felitto
	232	fusillo di gioi
	233	migliaccio
	234	mustaccioli
	235	ndunderi
	236	pagnotta di santa chiara
	237	pancotto dei foresi
	238	pane dei camaldoli
	239	pane di iurmano
	240	pane di montecalvo
	241	pane di padula
	242	pane di san sebastiano
	243	pane di saragolla
	244	pane di villaricca
	245	panesillo di ponte
	246	pantorrone
	247	panuozzo
	248	panzarotti
	249	pasta di gragnano
	250	pastiera
	251	pigna
	252	pizza chiena
	253	pizza con ricotta
	254	pizza di scarola
	255	pizza migliazza cu li frittole
	256	pizza napoletana verace artigianale
	257	puccellato dolce
	258	puccellato salato
	259	raffioli
	260	raviolo di ricotta di pecora
	261	ricci

Tipologia	N°	Prodotto
	262	roccocò
	263	sanguinaccio
	264	scaldatelle
	265	scialatiello
	266	sfogliatella
	267	sfogliatella santa rosa
	268	sospiri al limone
	269	spantorrone di grotta
	270	struffoli
	271	susamielli
	272	taraddi con finocchio
	273	taralli intrecciati
	274	tarallini al vino
	275	tarallo con le mandorle
	276	tarallo di agerola
	277	tarallo sugna e pepe
	278	tarallucci al naspro
	279	tasca
	280	torroncino di roccagloriosa
	281	torrone croccantino di s. marco dei cavoti
	282	torrone di benevento
	283	torrone di castagna
	284	torrone di ospedaletto d'alpinolo
	285	zandraglia
	286	zeppola di s. giuseppe
	287	zeppola fritta
preparazioni di pesci, molluscchi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	288	acciughe sotto sale
	289	alicette piccanti
	290	alici di menaica
	291	alici marinate
	292	colatura di alici di cetara
	293	filetti di alici sott'olio
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	294	miele di acacia
	295	miele di castagno
	296	miele di girasole
	297	miele di sulla
	298	miele millefiori
	299	ricotta di fuscella
	300	ricotta di laticauda
	301	ricotta essiccata di bufala
	302	ricotta fresca di bufala
	303	ricotta fresca ed essiccata di capra
	304	ricotta fresca ed essiccata di pecora
	305	ricotta salaprese

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	marsala all'uovo, marsala al'öv
	2	nocino, nosen nozèn
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	3	agnello da latte, agnel, delle razze: sarda; massese;
	4	bel e cot, belecot
	5	bondiola
	6	cappello del prete, cappel da pret
	7	carne bovina di razza romagnola, vidlò, tor, burela, vaca rumagnola
	8	castrato di romagna, castrè, castròn
	9	ciccioli (o cicciolata), grassei (o suprasè), ciccioli sbricioloni, grassei sbrisolon
	10	coppa arrosto, cupa arost
	11	coppa di parma
	12	culatello, culatel
	13	fiocchetto
	14	fiocco di culatello
	15	lardo, gras
	16	pancetta canusina
	17	piccola di cavallo, picula 'd caval
	18	porchetta, purcheta
	19	salama da sugo
	20	salama da sugo di madonna boschi
	21	salame all'aglio, salam da l'ai
	22	salame di canossa o salame di castelnuovo monti
	23	salame felino
	24	salame fiorettino
	25	salame gentile, salam gentil
	26	salcicciotto alla piacentina, salame da cuocere, salam da cotta
	27	spalla di san secondo, spalla cotta e spalla cruda, spala cota e crùda
	28	stracotto alla piacentina, 'l stua
	29	suino di razza mora o mora romagnola
	30	suino pesante
	31	tasto, tast
	32	zuccotto di bismantova
condimenti	33	sale, sèl
formaggi	34	il fossa di sogliano al rubicone, furmai ad fosa
	35	pecorino del pastore
	36	pecorino dell'appennino reggiano
	37	ravaggiolo
	38	ricotta vaccina fresca tradizionale dell'emilia-romagna, puina, puvina
	39	robiola, ribiola, furmai nis
	40	scquacquerone di romagna, squaquaron
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	41	aglio bianco di monticelli

Tipologia	N°	Prodotto
	42	aglio di voghiera, l'ai d'ughiera
	43	albicocca val santerno di imola
	44	antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: tonda piacentina, nisola domestiga
	45	antica varietà di patata piacentina della cultivar quarantina, quaanti-na
	46	antiche varietà di castagne piacentine: domestica di gusano, vezzolacca
	47	antiche varietà di ciliegia piacentina: flamengo, pavesi, mora o mora piacentina, mori, marasca di villanova, prima, primissima, smirne, mora di diolo, albanotti
	48	antiche varietà di fichi piacentini: verdulino, verdulen, della goccia, d'la gusa
	49	antiche varietà di mandorla piacentina: mandorla piacentina
	50	antiche varietà di mela piacentina: verdone, calera o carraia o della carrara, fior d'acacia, pum salam o mela salame, rugginosa, brusca o pum brusc, carla o pum cherla, rosa o pum rosa
	51	antiche varietà di olivo piacentino: monte giogo, vernasca
	52	antiche varietà di pera piacentina: della coda torta, lauro, limone, ammazza-cavallo, bianchetta, butirro (o burro), san giovanni, gnocco autunnale, sporcaccione (per sburdacion), senza grana, signore (per sciur), turco, spadone
	53	antiche varietà di uva da tavola piacentina: verdea, besgano bianco, besgano rosso, bianchetta di diolo, bianchetta di bacedasco
	54	cardo gigante di romagna
	55	castagna fresca e secca di granaglione
	56	ciliegia di cesena, delle varietà: moretta di cesena, durona di cesena, durella, duroncina di cesena, ciliegia del fiore, primaticcia, corniola
	57	ciliegia di vignola
	58	cipolla tipica di medicina
	59	cocomero tipico di san matteo decima
	60	doppio concentrato di pomodoro
	61	farina dolce di castagne di granaglione, farina d'castaggne
	62	fragola di romagna
	63	lischi, roscano, agretto, bacicco, liscaro
	64	loto di romagna
	65	melone tipico di san matteo decima
	66	patata di bologna
	67	raperonzolo, raponzal, raponzolo, raponzo
	68	saba dell'emilia-romagna, sapa
	69	sapore, savor

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	70	stridoli, strigoli, carletti, bubbolini, tagliatelle della madonna, silene rigonfia, streidoul, strigli, strigul, strìdual, stridul, strìvul, strìgval
	71	sugali, sugal
	72	sughi d'uva reggiani
	73	susina di vignola
	74	susina vaca zebeo, vacazebeo, vacaza zebeo, vacazaebeo, vacazza
	75	tartufo bianco (tuber magnatum), trifula bianca
	76	tartufo bianco pregiato
	77	tartufo nero di fragno, trifola
	78	tartufo nero estivo (tuber aestivum), trifula nigra
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	79	africanetti, biscotti margherita, africanèt
	80	anolini, anvein, amvei, anvei
	81	anolino, anolen
	82	biscione reggiano
	83	bizulà
	84	bomba di riso, bomba 'd ris
	85	borlengo, burleng, burlang
	86	canestrelli, canestrèli
	87	cappellacci di zucca, caplazz con la zucca
	88	cappelletti, caplitt
	89	cappelletto reggiano
	90	castagnaccio, pattona
	91	ciaccio, ciacc
	92	ciambella, boslan
	93	ciambella ferrarese, brazadela
	94	ciambella reggiana, bresadela, busilan
	95	ciambelline, buslanein
	96	croccante, cruccant
	97	dolce di san michele, dolz ad san michele
	98	erbazzone di reggio emilia
	99	focaccia con ciccioli, chisola
	100	frittelle di farina di castagne, frittell ad fareina ad castagne
	101	frittelle di riso, fritell ad ris
	102	frittelle o sgonfietti, fritell o sgiunfaitt
	103	garganello, garganell
	104	gnocchetti con fagioli, pisarei e fasò
	105	gnocchetti di pangrattato, pisarei
	106	latte brulè, latt brulè
	107	latte in piedi, latt in pè
	108	mandorlini del ponte, mandurlin dal pont
	109	miacetto, miacet
	110	migliaccio di romagna, sanguinaccio, berleng, miazz
	111	mistuchina, mistuchen
	112	mosto cotto, must cot

Tipologia	N°	Prodotto
	113	pampepato o pampapato, pampepat, pampapat
	114	pane casareccio, pan casalen
	115	pane di zucca, pan ad zucca
	116	pane dolce con i fichi, pan dulz cun i figh
	117	pane schiacciato, batäro
	118	pasticcio di maccheroni alla ferrarese, al pastiz
	119	pattona
	120	piadina romagnola, piada romagnola, piè romagnola, pjida romagnola, pièda romagnola, pji romagnola, pida romagnola
	121	pinza bolognese, penza bolognese
	122	savoiardi di persiceto, ciabattine di s. antonio, savuièrd
	123	sbricciolina, sbrisulina
	124	sfogliata o torta degli ebrei, tibuia
	125	spongata di busseto
	126	spongata di piacenza, spungada, spungheda
	127	spongata di reggio emilia
	128	stracchino gelato, stracchein in gelato
	129	tigella modenese, tigèla modenese, crescentina modenese, cherscènta modenese
	130	tirotta con cipolla, tiratta ala zivola
	131	topino d'ognissanti
	132	torta d'erbe
	133	torta dei preti, turta ad prètt
	134	torta di granoturco, turta ad melga
	135	torta di mele, turta ad pum
	136	torta di pere, turta ad per
	137	torta di prugne, turta ad brugna
	138	torta di riso di reggiana
	139	torta ricciolina o torta di tagliatelle, taiadela
	140	tortelli di carnevale, frittelle ripiene, turtlitt
	141	tortelli di erbetta, torde d'erbeta
	142	tortelli di ricotta alla piacentina, tortelli, turtei cu la cua, turtei
	143	tortelli di san giuseppe, turtei ad san giusèpp
	144	tortellini di bologna
	145	zuccherino montanaro bolognese, zucarein montanaro bolognese
piatti composti	146	agnello alla piacentina, agnel ala piasinteina
	147	anguilla in umido, anguilla in umid
	148	cavoli ripieni, cavul ripein
	149	cotenna e ceci, cudga e sisar
	150	dolce e brusco, dulz e bruhsc
	151	faraona alla creta, faraona al creda
	152	frittata di funghi prugnoli, fritta ad spinarò
	153	funghi fritti, fonz fritt
	154	gnocchi, gnocc

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	155	insalata rustica, rustisana
	156	lasche del po in carpione, sticc'in carpiòn
	157	lepre alla piacentina, levra ala piasinteina
	158	lumache alla bobbiesi, maccheron bubbies
	159	maccheroni bobbiesi, maccheron bubbies
	160	merluzzo in umido, marluss in umid
	161	mezze maniche da frate ripiene, mes mànag da frà ripein
	162	ovuli ripieni, ovuli ripein
	163	pancetta e piselli, panzetta e riviott
	164	polenta condita, puleinta consa
	165	polenta di farina di castagne, puleinta ad fareina ad castagne
	166	polenta e patate, puleinta e pomdaterra
	167	riso e verza con costine, ris e verza cun custeina
	168	risotto con i codini di maiale, risott cun i cuein ad gogn
	169	salsa di prezzemolo, salsa ad savur
	170	tagliatelle con ricotta e noci, taiadei cun ricotta e nus
	171	torta di riso alla bobbiese, turta ad ris ala bibbiese
	172	tortelli di farina di castagne, tortei ad fareina ad castagne
	173	tortelli di zucca, tortei ad zucc
	174	trippa di manzo alla piacentina, trippa ad manz ala piasinteina
	175	verzolini, varzulein
	176	zucchini ripieni, zucchein ripein
	177	zuppa di ceci, suppa ad sisar
	178	zuppa di pesci, suppa ad pess
prodotti di origine animale	179	miele del crinale dell'appennino emiliano romagnolo
	180	miele di erba medica della pianura emiliano romagnolo
	181	miele di tiglio, mel tiglio
	182	miele vergine integrale
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	183	acquadelle marinate
	184	anguilla marinata di comacchio

REGIONE FRIULI-VENEZIA GIULIA

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	most
	2	sciroppo di olivello spinoso
	3	sciroppo di piccoli frutti
	4	sciroppo di sambuco
	5	sciroppo di tarassaco
	6	succo di mela
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	7	agnello istriano
	8	argjel
	9	bondiola
	10	brusaula
	11	cappone friulano
	12	coppa di testa
	13	cotto d'oca
	14	crafus
	15	filon
	16	insaccati affumicati
	17	lardo
	18	lingua cotta di carnia
	19	linguâl
	20	lujanie
	21	marcundela
	22	musetto
	23	ossocollo e culatello affumicati
	24	pancetta arrotolata dolce e affumicata
	25	pancetta arrotolata manicata
	26	pancetta con lonza
	27	pancetta stesa, lardo, guanciale
	28	peta
	29	petto d'oca affumicato
	30	pindulis
	31	polmonarie
	32	porcaloca
	33	prosciuttino crudo d'oca
	34	prosciutto cotto praga
	35	prosciutto di cormons
	36	prosciutto dolce o affumicato
	37	salam di cueste
	38	salame d'oca
	39	salame friulano
	40	sanganel
	41	sassaka
	42	sbarbot
	43	schulta fumat
	44	sopressa
	45	spalla cotta di carnia affumicata
	46	speck affumicato
	47	speck d'oca
	48	stinco di carnia
condimenti	49	aceto di mele
formaggi	50	caciotta caprina
	51	cuincir
	52	formadi frant

Tipologia	N°	Prodotto
	53	formaggio asìno
	54	formaggio caprino morbido
	55	formaggio di malga
	56	formaggio salato
	57	formai del cìt
	58	frico
	59	latteria
	60	monte re
	61	ricotta affumicata di malga
	62	ricotta di capra
	63	sot la trape
	64	tabor
grassi (burro, margarina, oli)	65	olio dei colli orientali
	66	olio del carso
	67	ont (burro fuso di malga)
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	68	aglio di resia
	69	asparago bianco
	70	asparago verde in agrodolce
	71	blave di mortean
	72	brovada
	73	craut garp
	74	fagioli borlotti di carnia
	75	lidric cul pòc
	76	mais da polenta
	77	patate di ribis e godia
	78	patatis cojonariis, patatis di vidiel, cartufulis cojonariis, patate colonarie, patate topo
	79	pesca isontina, a-11, martinis a-11
	80	pesca triestina, h-6, martinis h-6
	81	radic di mont
	82	radicchio canarino
	83	ràti
	84	rosa di gorizia
	85	savors
	86	vellutata di asparago verde
paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	87	biscotto esse
	88	biscotto pordenone
	89	buiadnik
	90	cjalcune
	91	cjalzòns
	92	colaz
	93	favette triestine
	94	gubana
	95	marmellata di mirtilli, fragole, lamponi, mele
	96	marmellata di olivello spinoso e mele
	97	pinza triestina
	98	presnitz
	99	putizza
	100	strucchi
preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari degli stessi	101	calamaro di saccaleva

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	102	canocia de nassa, cannocchia di nassa
	103	dondolo, tartufo di mare
	104	matàn, aquila di mare, pesce colombo
	105	mormora di miramare
	106	mussolo de scoio, mussolo di scoglio, arca di noè
	107	passera coi ovi, passera con le uova
	108	pedocio de trieste, cozza di trieste
	109	pesce di valle
	110	sardoni in savor
	111	sardoni salati
	112	sievoli soto sal
	113	trota affumicata di san daniele
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	114	miele di marasca del carso
	115	miele friulano di acacia
	116	miele friulano di castagno
	117	miele friulano di tarassaco
	118	miele millefiori del carso
	119	miele millefiori della montagna friulana
	120	miele millefiori della pianura friulana

REGIONE LAZIO

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	liquore di genziana
	2	liquore fragolino
	3	liquore nocino
	4	mistrà
	5	sambuca viterbese
	6	vino fragolino
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni	7	braciole sott'olio
	8	buddellucci o viarelli
	9	capocollo o lonza
	10	carne di bovino maremmano
	11	carne di coniglio leprino viterbese
	12	carne di pecora secca
	13	coppa (coppa viterbese)
	14	coppa reatina
	15	coppiette (di cavallo, suino, bovino)
	16	guanciale
	17	guanciale dei monti lepini al maiale nero
	18	lardo stagionato al maiale nero
	19	lombetto della sabina e dei monti della laga
	20	lombetto o lonza
	21	mortadella (romana, di amatrice ed accumuli, viterbese)
	22	mortadella di cavallo
	23	omento di maiale (beverelli)
	24	pancetta di suino
	25	pancetta tesa stagionata alle erbe al maiale nero
	26	porchetta
	27	porchetta (di ariccia, di viterbo)
	28	prosciutto (di guarcino, di bassiano)
	29	prosciutto dei monti lepini al maiale nero
	30	prosciutto di montagna della tuscia
	31	salame cotto (salame cotto della tuscia)
	32	salame paesano
	33	saldamirelli
	34	salsiccia al coriandolo di monte san biagio (fresca, conservata e secca)
	35	salsicce (corallina romana, susianella, al coriandolo, paesana)
	36	salsicce secche aromatiche
	37	salsicce secche di suino
	38	salsiccia dei monti lepini al maiale nero
	39	salsiccia di fegato (mazzafegato di viterbo, paesana da sugo)
	40	salsiccia di fegato dei monti lepini al maiale nero
	41	salsiccia di fegato di suino
	42	salsiccia sott'olio (allo strutto)
	43	spalla di suino (spalluccia)
	44	tordo matto di zagarolo
	45	vitellina di bufala di amaseno
	46	vitellone di itri
	47	zampetti
	48	zauzicchie e salam funnan
condimenti	49	pasta di olive
formaggi	50	burrata di bufala
	51	cacio fiore
	52	cacio magno
	53	cacio magno alle erbe
	54	caciocavallo di bufala (semplice e affumicata)
	55	caciocavallo vaccino (semplice e affumicato)
	56	cacioricotta di bufala
	57	caciotta dei monti della laga

Tipologia	N°	Prodotto
	58	caciotta della sabina
	59	caciotta della sabina alle erbe
	60	caciotta di bufala
	61	caciotta di bufala pontina
	62	caciotta di mucca
	63	caciotta di vacca ciociara
	64	caciotta di vacca ciociara aromatizzata
	65	caciotta genuina romana
	66	caciotta mista ai bronzi
	67	caciotta mista della tuscia
	68	caciotta mista ovi-vaccina del lazio
	69	caciottina di bufala di amaseno
	70	caciottina di bufala di amaseno aromatizzata
	71	ciambella di morolo
	72	formaggio e caciotta di pecora sott'olio
	73	formaggio di capra
	74	gran cacio di morolo
	75	marzolino e/o marzolina
	76	pecorino (viterbese, ciociaro, di picinisco)
	77	pecorino ai bronzi
	78	pecorino dei monti della laga
	79	pecorino della sabina
	80	pecorino della sabina alle erbe
	81	pecorino di amatrice
	82	pecorino in grotta del viterbese
	83	pressato a mano
	84	provola di bufala (semplice e affumicata)
	85	provola di vacca (semplice e affumicata)
	86	provolone vaccino
	87	ricotta di bufala affumicata
	88	ricotta di bufala infornata
	89	ricotta di bufala salata
	90	ricotta di pecora e di capra dei monti lepini
	91	ricotta secca
	92	ricotta viterbese
	93	scamorza vaccina (semplice e ripiena)
	94	squarquaglione dei monti lepini
grassi (burro, margarina, oli)	95	burro di san filippo
	96	olio monovarietale extra vergine di carboncella
	97	olio monovarietale extra vergine di itrana
	98	olio monovarietale extra vergine di salviana
	99	olio monovarietale extra vergine di sirole
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	100	actinidia
	101	aglio rosso di castelliri
	102	aglio rosso di proceno
	103	broccoletti sezzesi "sini"
	104	carciofini sott'olio
	105	carciofo di orte
	106	carciofo di sezze
	107	carciofo di tarquinia o della maremma viterbese
	108	carote di viterbo in bagno aromatico
	109	cece del solco dritto di valentano
	110	ceci
	111	cicerchia
	112	cicerchia di campodimele
	113	cicoria di catalogna frastagliata di gaeta (puntarelle)
	114	ciliegia di celleno
	115	ciliegia ravenna della sabina
	116	cipolle, peperoni e pere sott'aceto
	117	fagiolini di vallepietra
	118	fagiolo a pisello
	119	fagiolo borbontino
	120	fagiolo cannellino di atina
	121	fagiolo ciavattone piccolo
	122	fagiolo del purgatorio di gradoli

Tipologia	N°	Prodotto
	123	fagiolo di sutri
	124	fagiolo giallo
	125	fagiolo solfarino
	126	fagiolo verdolino
	127	farina di marroni
	128	farro
	129	farro dei monti lucretili
	130	farro del pungolo di acquapendente
	131	ferlengo o finferlo di tarquinia
	132	fichi sciroppati con nocciole
	133	fichi secchi di sonnino
	134	finocchio della maremma viterbese
	135	fragolina di nemi
	136	lattuga signorinella di formia
	137	lenticchia di onano
	138	lenticchia di rascino
	139	lenticchia di ventotene
	140	marmellata di agrumi
	141	marmellata di castagne
	142	marmellata di mele al mosto cotto
	143	marmellata di uva fragola
	144	marmellata di viscioli
	145	marrone (dei monti cimini, di cave)
	146	melanzane sott'olio
	147	mentuccia essiccata
	148	nocciola dei monti cimini
	149	olive da mensa bianche e nere (di latina, frosinone, parte della provincia di roma), (olive calce e cenere, olive di gaeta, oliva bianca di itri, olive al fumo, olive sott'olio, olive spaccate e condite, olive in salamoia, olive essiccate)
	150	passata di pomodoro da spagnoletta di gaeta
	151	patata dell'alto viterbese
	152	patata di leonessa
	153	peperone "corno di bue" di pontecorvo
	154	peperone alla vinaccia
	155	peperoni secchi
	156	pere sciroppate al mosto
	157	pesche o percoche sciroppate
	158	pinolo del litorale laziale
	159	pomodoro scatolone di bolsena
	160	pomodoro spagnoletta del golfo di gaeta e di formia
	161	scorsone o tartufo d'estate
	162	tartufo di campoli appennino
	163	tartufo di cervara
	164	tartufo di saracinesco
	165	uva da tavola pizzutello di tivoli
	166	visciolo dei monti lepini
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	167	amaretti
	168	amaretti casperiani
	169	amaretto di guarcino
	170	bastoni
	171	biscotti
	172	biscotti e ciambelle all'uovo
	173	biscotti sezzesi
	174	biscotto di sant'anselmo
	175	bussolani
	176	caciata di sezze
	177	caciatella di maenza
	178	cacione di civitella s. paolo
	179	calzone con verdure
	180	casata pontecorvese
	181	castagnaccio
	182	castagne stampate
	183	ciacamarini

Tipologia	N°	Prodotto
	184	ciambella al mosto
	185	ciambella all'acqua (ciammella all'acqua) di maenza
	186	ciambella all'anice di veroli
	187	ciambelle al vino
	188	ciambelle al vino moscato di terracina
	189	ciambelle con l'anice
	190	ciambelle da sposa
	191	ciambelle del barone
	192	ciambelle di magro di sermoneta
	193	ciambelle n'cotte
	194	ciambelle salate
	195	ciambelle scottolate di priverno (ciambelle col gelo; ciammelle d'acqua)
	196	ciambelline
	197	ciammella ellenese
	198	ciammelle d'ova
	199	ciammellono
	200	ciriola romana
	201	crostata di visciolì di sezze
	202	crostatine di visciolì di sezze
	203	crostatino ripieno
	204	crustoli de girgenti
	205	cuzzi di roviano
	206	dolce di patate
	207	falia
	208	fave dei morti
	209	ferratelle
	210	fettarelle
	211	fettuccine
	212	filone sciapo da 1 kg.
	213	frascarelli
	214	frittelli di riso
	215	frittelline di mele di maenza
	216	frittellone di civita castellana
	217	giglietti di sermoneta e priverno
	218	gliu panettono di maenza
	219	gnocchetti di polenta
	220	gnocchi de lu contadino
	221	gnocchi di castagne
	222	gnocchi ricci
	223	i recresciuti di maenza
	224	la copeta
	225	lacna stracciata di norma
	226	le crespelle di maenza
	227	lu cavalluccio e la puccanella
	228	maccheroni
	229	maccheroni a matassa
	230	maltagliati o fregnacce
	231	mostaccioli
	232	murzelli
	233	murzitti
	234	pacchiarotti
	235	pagnottelle di salatuoro di sezze
	236	palombella
	237	pane casareccio di lariano
	238	pane casareccio di lugnola
	239	pane con le olive bianche e nere
	240	pane con le patate (con purea di patate)
	241	pane di canale monterano
	242	pane di semola di grano duro (pane nero di monteromano, di allumiere)
	243	pane di veroli
	244	pane integrale al forno a legna
	245	pangiallo
	246	panicella di sperlonga
	247	panini all'olio
	248	panpapato
	249	panpepato

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	250	pasta di mandorle (pasta de' mandorle) di maenza, sezze, latina
	251	pastarelle col cremore
	252	paste di viscioli di sezze
	253	pezzetti (sermoneta)
	254	pizza (per terra, sfogliata, con farina di mais, somma, rossa, bianca, sotto la brace, con gli sfrizzoli)
	255	pizza a gli mattono di sezze (pizza a gli soio di sezze)
	256	pizza di pasqua della tuscia (dolci o al formaggio)
	257	pizza d'ova
	258	pizza fritta
	259	pizza sucia
	260	pizzicotti (biscotti)
	261	pizzicotto (pasta alimentare)
	262	polentini
	263	ravioli con crema di castagne
	264	ravioli di patate
	265	raviolo di san pancrazio
	266	sagne
	267	salavatici di roviano
	268	sciuscella
	269	serpette
	270	serpette di sermoneta
	271	sfusellati
	272	spaccaregli di sezze
	273	spumette
	274	strozzapreti
	275	struffoli di sezze e lenola
	276	tagliatelle di castagne
	277	taralli
	278	tersitti de girgenti
	279	terzetti
	280	tiella di gaeta
	281	tisichelle viterbesi
	282	torroncino di alvito
	283	torta di ricotta di sermoneta
	284	torta pasquale (tortano di pasqua, torteno 1 e 2)
	285	torta pasqualina
	286	torteri di lenola
	287	tortolo di pasqua
	288	tortolo di sezze
	289	tozzetti (di viterbo)
	290	tozzetti di pasta frolla
	291	treccia all'anice di civitella s. paolo
	292	tusichelle
	293	zaoiardi di anagni
	294	zippole
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	295	alici sotto sale del golfo di gaeta
	296	coregone del lago di bolsena
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	297	burrell' (scamorza con burro all'interno)
	298	fiordilatte
	299	miele del monte rufeno
	300	miele monoflora di eucalipto della pianura pontina

REGIONE LIGURIA

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	aceto di mele
	2	amaretto
	3	amaro
	4	birra di savignone
	5	distillato di prugna
	6	essenza di lavanda
	7	vino di mele
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	coppa
	9	frizze (grive)
	10	gigante nera d'italia (pollo della val di vara)
	11	mostardella
	12	pancetta
	13	paté di lardo
	14	pecora brigasca
	15	prosciutta
	16	prosciutto cotto
	17	salame (con i lardelli), (salamme cui lardelli)
	18	salame cotto
	19	salame crudo
	20	salame genovese di sant'olcese, di orero
	21	salsiccia
	22	salsiccia di ceriana, slasiccia
	23	salsiccia di pignone
	24	sanguinaccio
	25	sopressata
	26	stecchi
	27	testa in cassetta (soppressata)
	28	tomaselle
	29	vacca cabannina
	30	zeraria (zraria)
condimenti	31	agliata
	32	marò
	33	pasta di acciughe
	34	pesto (alla genovese)
	35	pesto d'aglio
	36	salsa di noci
	37	salsa di pinoli
	38	sugo di carne (sugo di carne alla genovese)
	39	sugo di funghi (sugo di funghi alla ligure)
	40	sugo di gherigli
formaggi	41	bruzzo (brus, brussu, della valle arroscia)
	42	caciotta (caciotta di brugnato)
	43	caprino (della valbrevenna)
	44	caprino di malga (delle alpi marittime)
	45	formaggetta (delle valli arroscia e argentina)
	46	formaggetta (savonese, di stella, della valle
	47	formaggetta della val graveglia, di bonassola,
	48	formaggio di malga (di triora, delle alpi
	49	giuncata (zuncà, giuncà)
	50	mozzarella di brugnato
	51	pecorino di malga
	52	prescinseua (quagliata)

Tipologia	N°	Prodotto
	53	ricotta (recottu, ricotta della val stura, della
	54	robiola (della val bormida)
	55	s. stefano d'aveto (san ste')
	56	sarasso (sarazzu)
	57	söla (tumma, sola delle alpi marittime)
	58	toma di mendatica (dell'alta valle arroscia)
grassi	59	butiru (bitiru, burro)
	60	olio extra vergine di oliva monovarietale di colombaia, colombara, culombera
	61	olio extravergine di oliva arnasca
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	62	aglio bianco (di vessalico)
	63	albicocca valleggia
	64	arancio pernambucco (portugallo)
	65	asparago violetto (violetto di albenga)
	66	carciofo di provenza, violet di provenza
	67	carciofo spinoso (violetto di albenga)
	68	carota di albenga
	69	castagna gabbiana
	70	castagna secca
	71	cavolo broccolo (lavagnino)
	72	cavolo gaggetta
	73	chinotto di savona
	74	ciliegio durone sarzanese
	75	cipolla di pignone
	76	cipolla rossa (genovese, di zerli)
	77	confettura di frutti di bosco
	78	fagioli bianchi
	79	fagiolo cannellino della val di vara
	80	fagiolo cenerino della val di vara (senerín)
	81	fagiolo dell'aquila di pignone (fagiolo
	82	fagiolo gianetto
	83	fagiolo lupinaro
	84	fagiolo rampicante basso di pignone
	85	farina di castagne
	86	fichi figalini neri
	87	fichi rondette
	88	funghi sott'olio (porcino bianco, pinicola,
	89	fungo porcino secco
	90	fungo porcino spontaneo
	91	granturco dall'asciutto, granun
	92	melanzana tonda (genovese)
	93	melo belfiore
	94	melo beverino
	95	melo bianchetta
	96	melo carla
	97	melo musona
	98	melo pipin
	99	melo rugginin
	100	melo stolla
	101	nocciolo bianchetta
	102	nocciolo codina
	103	nocciolo dall'orto
	104	nocciolo del rosso
	105	nocciolo longhera
	106	nocciolo menoia

Tipologia	N°	Prodotto
	107	nocciolo noscella
	108	nocciolo ronchetta
	109	nocciolo savreghetta
	110	nocciolo tapparona
	111	nocciolo trietta
	112	olivo colombaia
	113	olivo lavagnina
	114	olivo mortina
	115	olivo pignola
	116	olivo razzola
	117	olivo rossese
	118	olivo taggiasca
	119	patata cannellina nera
	120	patata di pignone
	121	patata prugnona
	122	patata quarantina bianca
	123	pesco birindella
	124	pisello (di lavagna)
	125	pisello nero di l'ago
	126	radice (di chiavari)
	127	rape
	128	rape di nasino
	129	rose da sciroppo
	130	sciroppo di rose
	131	scorzonera
	132	susino collo storto
	133	susino massina
	134	tartufo
	135	violetta di villanova di albenga
	136	vitigno barbarossa
	137	vitigno crovin
	138	vitigno moscatello di taggia
	139	vitigno scimiscià
	140	zucchino alberello di sarzana
	141	zucchino genovese
	142	zucchino trombetta
paste fresche e prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria e confetteria	143	amaretti di sassello
	144	amaretto di gavenola
	145	barbagiuai
	146	biscette
	147	biscotti del lagaccio
	148	biscotti di semola di gavenola
	149	biscotto di taggia
	150	buccellato
	151	canestrelli (canestrelletti, di acquasanta, di s.
	152	canestrello di brugnato
	153	canestrello di taggia
	154	castagnole
	155	chinotto candito (di savona)
	156	ciappe
	157	corsetti avvantaggiati
	158	corsetti del levante ligure
	159	corsetti della val polcevera
	160	cubàite
	161	farinata (ligure, di ceci)
	162	farinata (savonese, bianca)

Tipologia	N°	Prodotto
	163	focaccia
	164	focaccia al formaggio di recco
	165	frittelle della val bormida
	166	gobelletti
	167	michetta
	168	millesimini
	169	ossa dei morti
	170	pan dei morti
	171	pandolce (genovese)
	172	pane casereccio (della val bormida)
	173	pane di patate di pignone (pan de 'patate)
	174	pane di triora
	175	pane d'orzo
	176	pane rustico di gavenola (pane rustico di gavenola; pane rustico integrale di gavenola)
	177	panèra
	178	pansarola
	179	pasta sciancà
	180	pinolata
	181	quaresimali
	182	raviolo alle erbette
	183	raviolo ligure
	184	raviolo magro
	185	rotelle
	186	schiumette
	187	spungata
	188	strozzagatti
	189	taggioen
	190	tirotto
	191	torcetti
	192	torta di chiavari (torta de ciävai)
	193	torta di nocciole
	194	torta di torriglia
	195	torta panarello (panarella)
	196	torta sacripantina
	197	torta stroscia
	198	trofie
piatti composti	199	baciocca
	200	bagnùn d'acciughe
	201	brandaculun
	202	capponata
	203	cappon magro
	204	carne sotto il testo
	205	castagnaccio
	206	cima alla genovese
	207	ciuppìn
	208	condigion
	209	coniglio
	210	farinata di zucca
	211	fazzino
	212	focaccia verde
	213	focaccine di mais
	214	fràndura
	215	gran pistau
	216	lattughe ripiene
	217	lisoni
	218	lumache
	219	mess-ciua

Tipologia	***N°***	***Prodotto***
	220	micotti
	221	pan martin
	222	panella
	223	panissa
	224	pissalandrea
	225	polenta bianca
	226	preboggion
	227	sbira
	228	stoccafisso
	229	testaroli
	230	torta di riso
	231	torta di riso e porri
	232	torta di zucca
	233	torta pasqualina
preparazione, di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari	234	acciuga sotto sale del mar ligure
	235	cicierello di noli
	236	gamberetti
	237	mitili (muscoli, del golfo di la spezia)
	238	mosciamme del mar ligure (musciàmme)
	239	tonnidi del golfo paradiso
	240	zerlo di noli
prodotti di origine animale	241	latte fresco della valle stura
	242	latte fresco di marinella
	243	miele della liguria

REGIONE LOMBARDIA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	1	bastardei
	2	borzat
	3	bresaola affumicata
	4	bresaola di cavallo
	5	cacciatori d'oca
	6	capretto da latte pesante
	7	carne secca
	8	ciccioli
	9	ciccioli d'oca
	10	ciccioli mantovani
	11	cotechino (bianco, cremonese vaniglia, della bergamasca, mantovano alla vaniglia, pavese)
	12	cuz
	13	durelli d'oca
	14	fegato d'oca grasso
	15	grasso d'oca
	16	greppole
	17	luganega
	18	luganega di cavallo
	19	lughenia di passola
	20	mortadella di fegato
	21	mortadella di fegato al vin brulè
	22	pancetta (con filetto,con pisteum, della bergamasca, pavese)
	23	patè di fegato d'oca
	24	petto d'oca stagionato
	25	pisto
	26	prosciuttini (della valtellina, della valtellina al pepe)
	27	prosciuttino d'oca stagionato
	28	prosciutto cotto
	29	prosciutto crudo marco d'oggiono
	30	prosciutto mantovano
	31	quartini d'oca sotto grasso
	32	salame con lingua
	33	salame (cremonese, della bergamasca, di filzetta, di montisola, mantovano, milano)
	34	salame da cuocere
	35	salame di testa
	36	salame pancettato
	37	salame sotto grasso
	38	salamelle di mantova
	39	salamina mista
	40	salamini di capra
	41	salamini di cavallo
	42	salamini di cervo
	43	salamini magri o maritati
	44	salsiccia di castrato ovino
	45	sanguinaccio o marzapane
	46	slinzega di bovino
	47	slinzega di cavallo
	48	soppressata bresciana
	49	verzini
	50	violino
	51	violino di capra
formaggi	53	agrì di valtorta
	54	bagoss
	55	bernardo
	56	branzi

Tipologia	N°	*Prodotto*
	57	cadolet di capra
	58	caprino a coagulazione lattica
	59	caprino a coagulazione presamica
	60	caprino vaccino
	61	casatta di corteno golgi
	62	casolet
	63	casoretta
	64	crescenza
	65	fatuli'
	66	fiorone della valsassina
	67	fiurì o fiurit
	68	fontal
	69	formaggella (della val brembana, della val di scalve, della val sabbia, della val seriana, della val trompia, della val camonica, di menconico, tremosine)
	70	formaggella del luinese
	71	formaggio d'alpe grasso
	72	formaggio d'alpe misto
	73	formaggio d'alpe semigrasso
	74	formaggio val seriana
	75	formai de livign
	76	garda tremosine
	77	granone lodigiano
	78	Italico
	79	latteria
	80	magnoca
	81	magro
	82	magro di latteria
	83	magro di piatta
	84	matusc
	85	motelì
	86	nisso
	87	nostrano grasso
	88	nostrano semigrasso
	89	pannerone
	90	robiola bresciana
	91	robiola della valsassina
	92	salva
	93	scimudin
	94	semuda
	95	silter
	96	sta'el
	97	stracchino (bronzone, della valsassina, orobico, tipico)
	98	strachet
	99	strachitund
	100	tombea
	101	torta orobica
	102	zincarlin
grassi (burro, margarina, oli)	103	burro di montagna
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	104	amarene d'uschione
	105	asparago (di cilavegna, di mezzago)
	106	castagne secche
	107	cipolla (di sermide, rossa)
	108	conserva senapata
	109	cotognata
	110	farina di grano saraceno
	111	farina per polenta della bergamasca
	112	marroni di santa croce

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	113	mele di valtellina
	114	melone (di casteldidone, di viadana)
	115	mostarda di cremona
	116	mostarda di mantova
	117	patata di campodolcino
	118	radici di soncino
	119	riso
	120	sugolo
	121	tartufo (nero)
	122	zucca
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	123	baci del signore
	124	baci di cremona
	125	bisciola
	126	biscotin de prost
	127	brasadella (dolce)
	128	braschin
	129	brutti e buoni
	130	bunbunenn
	131	buscel di fich
	132	bussolano (di soresina)
	133	carcent
	134	casoncelli della bergamasca
	135	caviadini
	136	croccante
	137	cupeta
	138	frittella
	139	gnocchi di zucca
	140	graffioni
	141	grissini dolci
	142	marubini
	143	masigott
	144	meascia dolce o salata
	145	miccone
	146	nocciolini
	147	pan da cool
	148	pan di segale
	149	pan méino
	150	pane comune
	151	pane di pasta dura
	152	pane di riso
	153	pane di san siro
	154	pane giallo
	155	pane mistura
	156	panettone di milano
	157	panun
	158	pazientini
	159	pesce d'aprile
	160	pizzoccheri della valtellina
	161	polenta e uccelli dolce
	162	resta
	163	ricciolino
	164	sbrisolona
	165	scarpinocc
	166	schiacciatina
	167	spongarda di crema
	168	tirot
	169	torrone di cremona
	170	torta bertolina
	171	torta del donizetti
	172	torta del paradiso

Tipologia	N°	Prodotto
	173	torta di fioretto
	174	torta di grano saraceno
	175	torta di latte
	176	torta di mandorle
	177	torta di tagliatelle
	178	torta sbrisolona
	179	tortelli cremaschi
	180	tortelli di zucca
	181	tortionata
	182	treccia d'oro "crema"
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	183	alborelle essiccate in salamoia
	184	coregone
	185	missoltini
	186	pigo
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	187	mascarpin de la calza
	188	mascarpone artigianale
	189	miele
	190	ricotta artigianale

REGIONE MARCHE

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	liquore al cumino
	2	liquore all'anice - mistrà
	3	prunus di valle rea - lacrima di spino nero
	4	sapa
	5	vino cotto - vi' cotto - vi' cuot
	6	visner - vino di visciole
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	7	barbaglia - goletta
	8	budellino di agnello o capretto crudo
	9	cappone rustico - cappone nostrale
	10	carne del cavallo del catria
	11	carne della razza bovina marchigiana
	12	carne di pecora sopravvissana
	13	ciarimbolo – ciaringolo - buzzicco – ciambudeo
	14	ciauscolo – ciabuscolo – ciavuscolo
	15	cicoli – ciccioli – sgrisciuli
	16	coppa di testa – tortella
	17	fegatelli
	18	gallo ruspante
	19	lardo del montefeltro
	20	lonza – capocollo – scalmarita
	21	lonzino – capolombo
	22	mazzafegato – salsiccia matta
	23	miaccio – miaggio – migliaccio
	24	pancetta arrotolata
	25	porchetta
	26	prosciutto aromatizzato del montefeltro
	27	prosciutto delle marche
	28	salame di fabriano
	29	salame di frattula
	30	salame di pecora
	31	salame di soprassato o soppressato
	32	salame lardellato
	33	salsiccia
	34	salsiccia di fegato
	35	spalletta
	36	tacchino bronzato rustico o nostrano galnacc – dindo
condimenti	37	conserva di pomodori
	38	pasta di tartufo bianco
	39	salamora di belvedere
	40	salsa di olive
formaggi	41	cacio in forma di limone
	42	caciotta
	43	caciotta vaccina al caglio vegetale
	44	caprino
	45	caprino al lattice di fico
	46	cascio pecorino lievito - pecorino fresco "a latte crudo"
	47	casecc
	48	formaggio di fossa
	49	pecorino
	50	pecorino in botte
	51	raviggiolo
	52	slattato
grassi (burro, margarina, oli)	53	olio extravergine di oliva monovarietale coroncina
	54	olio extravergine di oliva monovarietale mignola
	55	olio extravergine di oliva monovarietale piantone di falerone
	56	olio extravergine di oliva monvarietale piantone di mogliano
	57	olio extravergine di oliva monovarietale raggia
	58	olio extravergine di oliva monovarietale raggiola
	59	olio extravergine di oliva monovarietale sargano di fermo

Tipologia	**N°**	**Prodotto**
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	60	bacche di biancospino in sciroppo
	61	carciofo monteluponese o scarciofeno
	62	carciofo violetto precoce di jesi
	63	cavolfiore “precoce di jesi”
	64	cavolfiore “tardivo di fano”
	65	cicerchia
	66	cipolla di suasa
	67	composta di castagne
	68	cotognata
	69	farina di granturco quarantino nostrano del maceratese
	70	farro “triticum dicoccum”
	71	germogli di pungitopo sott’olio
	72	germogli di tamaro sott’olio
	73	germogli di vitalba sott’olio
	74	gobbo di trodica - cardo di macerata
	75	granita con pesche di montelabbate - grattamarianna
	76	lamponi sciroppati
	77	marmellata di bacche di rosa canina
	78	marmellata di cotogne e radici di cicoria
	79	marmellata di fichi della signora
	80	marmellata di more
	81	marmellata di mosto e mele mostarda
	82	marmellata di pomodori verdi
	83	marrone del montefeltro
	84	marrone di acquasanta terme
	85	marrone di roccafluvione
	86	mela rosa - pianella - rosetta - durella - appietta
	87	mela rozza
	88	misto di fine stagione
	89	oliva ripiena all’ascolana
	90	oliva tenera ascolana del piceno
	91	olive nere marinate - olive nere strinate
	92	orzo mondo tostato macinato
	93	pera angelica
	94	roveja - rubiglio - corbello
	95	taccole
	96	tartufo bianco (*tuber magnatum pico)*
	97	tartufo nero estivo (*tuber aestivum vitt.)* o scorzone
	98	tartufo nero pregiato *(tuber melanosporum vitt.)*
	99	visciolata
	100	visciole e amarene di cantiano
	101	visciole essiccate
	102	visciole sciolte al sole - visciuli a lu sole
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	103	anicetti
	104	biscotti di mosto
	105	biscottini sciroppati - biscutin'
	106	bostrengo
	107	calcione di treia
	108	calcioni di fave fritti
	109	castagnole
	110	cavallucci
	111	chichiripieno o chichì
	112	ciambella frastagliata – ciammella strozzosa
	113	ciambelle all’anice o anicini
	114	ciambellone
	115	cicerchiata
	116	crescia – crescia brusca – spianata – cacciannanzi
	117	crescia fogliata - crescia fojata - lu rocciu
	118	crescia sotto la cenere – torta coi ovi
	119	cresciolina
	120	crostata al torrone
	121	crostoli del montefeltro
	122	fave dei morti
	123	fristingo – fristingu – frestinghe
	124	frittelle di polenta
	125	frustenga
	126	funghetto di offida

Tipologia	N°	Prodotto
	127	lonza di fico – lonzino di fico – lonzetta di fico – salame di fico
	128	maccheroncini di campofilone – capellini di campofilone
	129	maiorchino – marocchino
	130	pan nociato
	131	pane a lievitazione naturale
	132	pane di chiaserna
	133	pane di pasqua di borgopace
	134	pizza con le noci
	135	pizza di pasqua o crescia di pasqua
	136	pizza o crescia di pasqua al formaggio
	137	quadrelli pelusi
	138	rocciata - erbata
	139	scroccafusi
	140	serpe
	141	sfrappe - fiocchetti
	142	sughetti - sughitti - sciugheti - sapetti
	143	tacconi - tacon
	144	torrone di fichi – panetto di fichi
	145	torta di granoturco in graticola
	146	ungaracci - ungarucci
preparazionedi pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	147	filetti di trota affumicati
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo)	148	miele delle marche
	149	ricotta
	150	ricotta salata

REGIONE MOLISE

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati liquori	1	amaro molisano
	2	liquore al latte
	3	nocino
	4	poncio al caffè
	5	poncio
Carni e frattaglie fresche e loro preparazione	6	capocollo
	7	ciccioli (cigoli)
	8	coppa (capofreddo)
	9	cotechino
	10	filetto
	11	gelatina
	12	guanciale (vrucculare, vrucculeare)
	13	involtini di agnello (abbuot' di agnello)
	14	la pezzata
	15	la signora
	16	lardo
	17	magliatelle
	18	mappatelle
	19	misischia (muscisca)
	20	misischia di guardialfiera
	21	nodi di trippa
	22	noglie
	23	ntriglio
	24	pallotte
	25	panpanella
	26	prosciutto
	27	prosciutto di spalla
	28	salsiccia di fegato di maiale
	29	salsiccia di maiale
	30	salsiccia di maiale di pietracatella
	31	soppressata
	32	testine di agnello o capretto
	33	tocco (neccia secca)
	34	torcinelli
	35	ventresca arrotolata
	36	ventresca tesa
	37	ventricina di montenero di bisaccia
formaggi	38	burrino (manteca)
	39	caciocavallo
	40	caciocavallo di agnone
	41	cacio-ricotta
	42	caprino
	43	formaggio di pietracatella
	44	mozzarella di vacca
	45	pecorino del matese
	46	pecorino di capracotta
	47	scamorza molisana
	48	stracciata
	49	treccia di santa croce di magliano
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	50	castagne
	51	centofoglie (scarola venafrana)
	52	cicerchia
	53	cipolla di isernia
	54	cipollotto
	55	composta (a cumposta)
	56	fagioli di riccia
	57	fagiolo bianco
	58	fagiolo scuro
	59	farro dicocco molise

Tipologia	N°	Prodotto
	60	fichi secchi
	61	fungo d'abete
	62	gallinaccio
	63	lenticchia
	64	lessata
	65	mais lesso
	66	mela limoncella
	67	mela zitella
	68	olive al naturale (live curvate, olie all'acqua e sale)
	69	origano
	70	patata lunga di s. biase
	71	peperone rosso
	72	peperoni sottaceto (paparolesse)
	73	pere sottaceto
	74	pezzénde
	75	pomodori gialli invernali
	76	porcino
	77	prataiolo
	78	scorzone
	79	tartufo bianco
paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	80	abbotta pezziende
	81	agrodolce
	82	amaretti
	83	biscotti con le uova
	84	biscotti con seme di anice
	85	caciatelli (casciaielli)
	86	calzoni
	87	campana
	88	caragnoli
	89	cavatelli o cecatelli (cavatielli)
	90	cazatelli (cazzarieglie)
	91	ceppellate di trivento
	92	ciambella
	93	cicelieviti
	94	cicerchiata
	95	cioffe
	96	cocorozzo
	97	confetti ricci
	98	cuori frolli
	99	ferratelle
	100	fiadone (r sciatun)
	101	frascatielle
	102	friselle
	103	fusilli
	104	la pia
	105	le nocche
	106	loffe (castagna)
	107	mollica di san giuseppe
	108	mostaccioli
	109	orecchiette (recchietelle)
	110	ostie
	111	pagnottini (pagnuttoine)
	112	pan di spagna
	113	pan dolce
	114	pandolce del molise
	115	pane casareccio
	116	pannocchio
	117	parrozzo molisano (pane rozzo)
	118	pasta imperiale
	119	pasta reale
	120	pepatelli
	121	pezzènde (pzzen't)
	122	pigna (buccellato, piccillato)

Tipologia	N°	*Prodotto*
	123	pizza al pomodoro
	124	pizza coi cicoli (ciccioli) di maiale
	125	pizza di granone (pizza randign, panitte)
	126	pizza scimia
	127	quaresimali
	128	raffaioli
	129	ravioli scapolesi
	130	riso con il latte
	131	rococò
	132	rosachitarre (rosacatarre)
	133	sagnetelle
	134	sanguinaccio
	135	savoiardi
	136	scarpelle (scrppell, scarpell, pizzell)
	137	scattone (tassa, ru scattone)
	138	scurpelle di belmonte (is)
	139	soffio
	140	staielle
	141	strufoli
	142	tacconelle (taccozze)
	143	tagliolini
	144	taralli con seme di finocchio
	145	torrone del papa
	146	tozzetti
	147	uccelli (cielli, ciell'arechini, cillucc')
	148	zeppole
prodotti di origine animale	149	miele
preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	150	baccalà e cavolfiore arracanato
	151	cannolicchio
	152	gattuccio (a cagnole)
	153	polpo essiccato (pulepe sicche)
	154	razza quattr'occhi (u cchialine)
	155	scapece
	156	torpedine marezzata (a martiscene)
	157	trigliette essiccate (trejezzole secche)
	158	trota fario
	159	vongola comune

REGIONE PIEMONTE

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro alle erbe alpine delle montagne di cesana
	2	arquebuse o alpestre
	3	bicerin
	4	elisir del prete
	5	elisir d'erbe barathier
	6	garus susino
	7	genepy
	8	genepy del moncenisio o genepy des alpes
	9	grappa con alambicco a bagnomaria piemontese
	10	liquore d'erba bianca
	11	liquore di genziana
	12	liquori di erbe alpine
	13	nocciolino di chivasso
	14	olio essenziale di menta piperita piemonte o pancalieri piemonte
	15	ratafià
	16	rosolio
	17	vermut
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	18	agnello biellese
	19	agnello sambucano
	20	bale d'aso
	21	batsuà
	22	bergna
	23	bisecon (bisecun)
	24	bovino piemontese
	25	bresaola della val d'ossola
	26	bue di carrù
	27	bundiola (bondiola)
	28	cappone di monasterolo di savigliano
	29	cappone di morozzo
	30	cappone di san damiano d'asti
	31	cappone di vesime
	32	capretto della val vigezzo
	33	carn seca
	34	castrato biellese
	35	coniglio grigio di carmagnola
	36	coppa cotta bieleisa
	37	filetto baciato di ponzone o salame filetto baciato
	38	frisse (fresse) o grive
	39	gallina bianca di saluzzo
	40	gallina bionda piemontese
	41	lardo
	42	lingua di bovino cotta
	43	l'mlon
	44	lumache di cherasco (lumache di pianura)
	45	lumache di montagna (chiocciole di borgo san dalmazzo)
	46	mica
	47	mocetta (del canavese, valsesiana, ossolana)
	48	mortadella di fegato cotta (mortadella d'orta)
	49	mortadella di fegato cruda (fidighin o fideghina)
	50	mortadella ossolana
	51	mustardela o mustardera
	52	paletta
	53	pancetta con cotenna
	54	preti (previ, quaiette)
	55	prosciutto cotto
	56	prosciutto crudo della valle gesso
	57	prosciutto crudo dell'alta val susa
	58	prosciutto crudo di cuneo

Tipologia	N°	Prodotto
	59	prosciutto montano della val vigezzo
	60	rane delle risaie piemontesi
	61	salame cotto
	62	salame cuneo
	63	salame d'asino
	64	salame del cios
	65	salame di cavallo
	66	salame di cinghiale
	67	salame di giora
	68	salame di patate
	69	salame di testa o cupa
	70	salame di turgia
	71	salame d'la doja
	72	salame d'oca o con oca (graton d'oca)
	73	salame o salamino di capra o susiccia d'crava
	74	salamet o salametto casalingo
	75	salami aromatizzati del piemonte
	76	salamino di vacca ò susiccia d'vacca
	77	salsiccia al formentino
	78	salsiccia di bra
	79	salsiccia di cavolo o sautissa 'd coi
	80	salsiccia di riso
	81	sanguinaccio con pane
	82	sanguinaccio con patate
	83	sanguinaccio con riso
	84	testa in cassetta
	85	trippa di moncalieri (tripa d'muncalè)
	86	violino di agnello
	87	violino di camoscio
	88	violino di capra
condimenti	89	bagna cauda
	90	bagnet ros (bagnet 'd tomatiche)
	91	bagnet verd
	92	mostarda di mele
	93	mostarda d'uva o cognà
formaggi	94	beddo
	95	boves
	96	brus
	97	brus da latte
	98	caprino della val vigezzo
	99	caprino lattico piemontese
	100	caprino presamico piemontese
	101	caprino valsesiano
	102	cevrin di coazze
	103	formaggio a crosta rossa
	104	formaggio del fieno
	105	frachet
	106	gioda
	107	maccagno (macagn)
	108	mollana della val borbera
	109	montebore
	110	montegranero
	111	mortrett o murtret
	112	motta
	113	murianengo o moncenisio
	114	murtarat
	115	nostrale d'alpe
	116	ossolano
	117	ossolano d'alpe o bettelmatt o grasso d'alpe
	118	paglierina
	119	robiola d'alba
	120	robiola di bossolasco (tuma di bossolasco)
	121	robiola di cocconato

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	122	salagnun
	123	salgnun o salignun
	124	sola (sora, soera)
	125	spress o spresitt
	126	testun
	127	toma ajgra
	128	toma biellese
	129	toma del lait brusc o formag lait brusc
	130	toma della valsesia
	131	toma di capra (crava)
	132	toma di celle
	133	toma di elva o caso di elva (casale de elva, tumo de caso)
	134	toma di lanzo
	135	tometto o tumet
	136	tomino (tuma) di casalborgone
	137	tomino canavesano asciutto
	138	tomino canavesano fresco
	139	tomino del bot
	140	tomino delle valli saluzzesi
	141	tomino di melle (toumin del mel)
	142	tomino di rivalta
	143	tomino di s. giacomo di boves
	144	tomino di saronsella (chivassotto)
	145	tomino di sordevolo
	146	tomino di talucco
	147	tuma 'd trausela
	148	vaciarin
Grassi (burro, margarina, oli)	149	burro di montagna
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	150	actinidia di cuneo
	151	aglio di molino dei torti
	152	ajucche
	153	albicocca tonda di costigliole
	154	amarena di trofarello
	155	asparago di borgo d'ale
	156	asparago di poirino
	157	asparago di santena
	158	asparago di valmacca
	159	asparago saraceno di vinchio
	160	bietola rossa di castellazzo bormida
	161	cardo avorio di isola d'asti
	162	cardo bianco avorio di andezeno
	163	cardo gobbo di nizza monferrato
	164	carota di san rocco castagnaretta
	165	castagne della val borbera
	166	castagne delle valli cuneesi
	167	castagne delle valli di lanzo
	168	cavolfiore di moncalieri
	169	cavolo verza di montalto dora
	170	cavolo verza di settimo torinese
	171	cece di merella
	172	cicoria pan di zucchero casalese
	173	ciliegia bella di garbagna
	174	ciliegia precoce di rivarone
	175	ciliegie di pecetto
	176	cipolla bionda astigiana
	177	cipolla dorata di castelnuovo scrivia
	178	cipolla rossa astigiana
	179	cipolla rossa di castelnuovo scrivia
	180	cipolle di andezeno
	181	cipolline di ivrea
	182	erbe officinali della valle grana

Tipologia	N°	Prodotto
	183	fagiolana della val borbera
	184	fagioli di cuneo
	185	fagiolo di saluggia
	186	farina per polenta tradizionale di langa
	187	farine alimentari della valle vermenagna
	188	fragola di tortona
	189	fragole delle valli cuneesi
	190	fragole di san raffaele cimena
	191	fragolina di san mauro torinese
	192	funghi della valle bronda (pagno)
	193	funghi di giaveno
	194	funghi di sanfront
	195	grano saraceno
	196	insalatina di castagneto po
	197	lattughino di moncalieri
	198	marrone della val pellice
	199	marroni della valle di susa
	200	mela carla della val borbera
	201	mela di san marzano oliveto
	202	mela golden di cuneo
	203	mela renetta grigia di torriana
	204	melanzana violetta casalese
	205	mele autoctone del biellese
	206	mele del monferrato
	207	mele della val curone
	208	mele della val sangone
	209	mele della valle bronda
	210	mele della valle di susa
	211	mele della valle grana
	212	mele della valsesia
	213	mele della valsessera
	214	mele delle valli di lanzo
	215	mele di cavour - varietà locali
	216	mele rosse delle valli cuneesi
	217	meloni di isola s. antonio
	218	patata quarantina bianca genovese
	219	patate dell'alta valle belbo
	220	patate di castelnuovo scrivia
	221	patate di montagna di cesana
	222	patate di san raffaele cimena
	223	peperone di capriglio
	224	peperone di cuneo
	225	peperone quadrato d'asti
	226	peperoni di carmagnola
	227	pera madernassa cuneese (d'alba e della valle grana)
	228	pere delle valli di lanzo
	229	pere tradizionali cuneesi adatte alla cottura
	230	pesche del cuneese
	231	pesche di baldissero
	232	pesche di borgo d'ale
	233	pesche di canale - varietà locali
	234	pesche di volpedo
	235	piccoli frutti della provincia di torino
	236	piccoli frutti delle valli cuneesi
	237	pisello di casalborgone
	238	pomodoro costoluto di cambiano
	239	pomodoro costoluto di chivasso
	240	pomodoro piatta di bernezzo
	241	porro di cervere
	242	porro dolce lungo di carmagnola
	243	ramassin (susino damaschino) del saluzzese
	244	ravanello lungo o tabasso
	245	risi di baraggia biellese e vercellese
	246	risi tradizionali della valle del po
	247	riso s. andrea piemonte

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	248	scorzobianca o barbabuc
	249	scorzonera di castellazzo bormida
	250	sedani di alluvioni cambio'
	251	sedano dorato astigiano
	252	susina santa clara del saluzzese
	253	susine della collina torinese
	254	tartufo bianco (tuber magnatum pico)
	255	trifulot del bür
	256	uva fragola di borgo d'ale
	257	zucca di castellazzo bormida
	258	zucchini di borgo d'ale
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	259	acsenti
	260	agnolotti
	261	amaretti
	262	antico dolce della cattedrale
	263	asianot
	264	baci di cherasco
	265	baci di dama di tortona
	266	bambin 'd succar
	267	bicciolani
	268	biova
	269	biscotti della salute
	270	biscotti giolitti
	271	biscottini di novara
	272	biscotto della duchessa
	273	bonet
	274	brottie
	275	brut e bon
	276	campagnola buschese
	277	canestrelli
	278	canestrelli biellesi
	279	canestrelli novesi
	280	caramelle classiche dure
	281	castagnaccio
	282	ciciu d'capdan
	283	cioccolatino alpino
	284	cioccolatino cremino
	285	cioccolatino grappino
	286	coppette di s. antonio (copeta)
	287	coppi di langa
	288	crasanzin o crescianzin
	289	crocanti del ciavarin
	290	farinata di ceci
	291	fiaca'
	292	finocchini
	293	focaccia di susa
	294	focaccia novese
	295	fugascina di mergozzo
	296	fugassa d'la befana
	297	gianduiotto
	298	grissino rubatà
	299	grissino stirato
	300	krumiri
	301	krussli
	302	la duchesse
	303	lingua di suocera
	304	lose golose
	305	mantovane di cossato
	306	margheritine di stresa
	307	marron glacé di cuneo
	308	miacce
	309	miasse o miasce

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	310	miche di cuneo
	311	mustaccioli
	312	nocciolini di chivasso
	313	ossa da mordere
	314	pan barbarià
	315	pan della marchesa
	316	pan dolce di cannobio
	317	pan d'oropa
	318	pan robi
	319	pane di chianocco
	320	pane di mais di novara
	321	pane di riso di novara
	322	pane di san gaudenzio
	323	pane di segale
	324	pane dolce di meliga e mele
	325	pane nero di coimo
	326	panettone basso glassato alle nocciole
	327	panna cotta
	328	paste di meliga
	329	pasticceria mignon della tradizione torinese
	330	pastiglie di zucchero della tradizione torinese
	331	plin
	332	polenta astigiana
	333	polenta dolce biellese
	334	praline al rhum
	335	praline cri cri
	336	quaquare di genola
	337	rabaton
	338	rustica
	339	sangiorgini di piossasco
	340	stinchett o runditt o amiasc
	341	tajarin
	342	tigrini
	343	tirà
	344	tirulen
	345	torcetti
	346	torrone di nocciole
	347	torta 'd ravisce
	348	torta del buscajet
	349	torta del palio
	350	torta di arignano
	351	torta di castagne
	352	torta di nocciole
	353	torta di pane
	354	torta matsafam
	355	torta palpiton
	356	tupunin
	357	violette candite
	358	zest di carignano
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	359	lampré (lampreda)
	360	prodotti ittici in carpione
	361	tinca dorata del pianalto di poirino
	362	trota salmonata affumicata
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	363	brus da ricotta
	364	mascarpa (mascherpa)
	365	mieli del piemonte
	366	seirass (sairass) di latte
	367	seirass del fen
	368	seirass di siero di pecora
	369	seirass stagionato

REGIONE PUGLIA

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro del gargano
	2	ambrosia di arance
	3	ambrosia di limone
	4	arancino
	5	latte di mandorla
	6	limoncello
	7	liquore di alloro
	8	liquore di fico d'india
	9	liquore di melograno
	10	liquore di mirto
	11	nocino
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	12	capocollo di martina franca
	13	carne arrosto di laterza
	14	cervellata
	15	fegatini di laterza
	16	muschiska
	17	prosciutto di faeto
	18	pzzntell
	19	salsiccia a punta di coltello dell'alta murgia
	20	salsiccia dell' appennino dauno
	21	salsicciotti di laterza
	22	soppressata dell'appennino dauno
	23	tocchetto
	24	turcinelli
	25	zampina
condimenti	26	sugo alla zia vittoria
formaggi	27	burrata
	28	cacio
	29	caciocavallo
	30	caciocavallo podolico dauno
	31	cacioricotta
	32	caprino
	33	giuncata
	34	manteca
	35	mozzarella o fior di latte
	36	pecorino
	37	pecorino di maglie
	38	pecorino foggiano
	39	ricotta
	40	ricotta forte
	41	ricotta marzotica leccese
	42	ricotta salata o marzotica
	43	scamorza
	44	scamorza di pecora
	45	vaccino
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	46	arancia bionda del gargano
	47	arancio dolce del golfo di taranto
	48	asparagi sott'olio
	49	capperi in salamoia
	50	capperi sott'aceto

Tipologia	N°	Prodotto
	51	caramelle di limone arancio
	52	carciofini sott'olio
	53	carota di zapponeta
	54	carota giallo - viola di tiggiano, pastanaca ti santu pati
	55	cipolla di acquaviva delle fonti
	56	cipolla di zapponeta
	57	concentrato secco di pomodoro
	58	conserva piccante di peperoni
	59	cotognata
	60	cotto di fico
	61	farinella
	62	fave fresche cotte in pignatta
	63	fichi secchi
	64	finocchio marino sott'aceto, ripili, critimi, salippici, erba di mare
	65	funghi spontanei secchi al sole
	66	funghi spontanei sott'olio
	67	lampascioni sott'olio
	68	limone del gargano
	69	marmellata di arancio e limone
	70	marmellata di fichi
	71	melanzane secche al sole
	72	melanzane sott'olio
	73	meloncella, spiuleddhra, minunceddhra, cucumbarazzu, cummarazzu
	74	mostarda
	75	mostarda di uva e mele cotogne
	76	olio extra vergine aromatizzato
	77	olive cazzate o schiacciate
	78	olive in salamoia
	79	olive verdi
	80	patata di zapponeta
	81	patata novella sieglinde di galatina, siglinda te galatina
	82	peperoni secchi al sole
	83	peperoni sott'olio
	84	pisello riccio di sannicola
	85	pomodori secchi al sole
	86	pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio
	87	pomodoro da serbo giallo, pummitoro te 'mpisa giallu, pummitoru te prendula giallu
	88	salicornia sott'olio
	89	salsa di pomodoro
	90	vincotto
	91	zucchine secche al sole
	92	zucchine sott'olio
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	93	africani
	94	biscotto di ceglie messapico
	95	bocca di dama
	96	calzoncelli
	97	calzone di ischitella
	98	cartellate
	99	cavatelli
	100	dolcetto della sposa, dolcetto bianco
	101	dolci di pasta di mandorle (pasta reale)
	102	focaccia a libro

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	103	friselle di orzo e di grano
	104	fruttone, barchiglia
	105	fusilli
	106	grano dei morti
	107	intorchiate
	108	lagane
	109	lasagne arrotolate
	110	maccaruni
	111	mandorlaccio
	112	mandorla riccia di francavilla fontana, cunfietti rizzi, mennuli rizze
	113	mandorle atterrate
	114	mostaccioli
	115	orecchiette
	116	ostie ripiene
	117	pane di ascoli satriano
	118	pane di grano duro
	119	pane di laterza
	120	pasta di grano bruciato
	121	pasticciotto
	122	pettole
	123	pizza di grano d'india
	124	pizza sfoglia e scannatedda
	125	pizzelle
	126	pucce, uliate, pane di semola, pane di orzo
	127	ravioli con ricotta
	128	rustico leccese
	129	scaldatelli
	130	semola battuta
	131	scarcelle
	132	taralli
	133	taralli neri con vincotto
	134	troccoli
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	135	alici marinate
	136	scapece di lesina
	137	scapece gallipolina

REGIONE SARDEGNA

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	acquavite, file e ferru, abba ardente
	2	bevanda di genziana
	3	liquore di cardo selvatico, likori de gureu
	4	mirto di sardegna tradizionale, mulsta, multa, murta, murtiu, murtizzu, muta
	5	sapa di fico d'india, saba e figu morisca
	6	villacidro murgia
	7	villacidro murgia bianco
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	capretto da latte, crabittu
	9	carne di razza sardo-bruna, carne bovina di razza sardo- bruna, bruno-sarda
	10	carne sardo-modicana
	11	cordula, corda
	12	guanciale
	13	musteba- mustela
	14	ortau
	15	porcetto o suinetto da latte, porceddu, porcheddu, proheddu, porcheddeddu
	16	prosciutto di pecora
	17	prosciutto di suino - presuttu
	18	salsiccia sarda, satizza, sartizza
	19	testa in cassetta
	20	trattalia, trattaliu, coratella allo spiedo
condimenti	21	zafferano, tsanfarànu, zanfarànu, tanforànu, tafferànu tanfarànu, tonfarànu, tafferànu,thaffarànu, thamfarànu, toffarànu
formaggi	22	bonassai
	23	casizolu di pecora - pirittas
	24	casizolu, tittighedda, figu
	25	casu axedu, fruhe, frughe, frua merca, fiscidu, viscidu, ischidu, bischidu, vischidàle, préta, piéta, casàdu, cagiadda, casu agèru, casu e fitta, latte cazàdu, latti callàu
	26	casu frazigu, casu becciu, casu fattittu, casu marzu, hasu muhidu, formaggio marcio
	27	casu friscu, formaggio fresco
	28	dolcesardo arborea
	29	formaggio di colostro ovino
	30	fresa, fresa de attunzu
	31	provoletta di latte vaccino sardo provola, peretta
	32	semicotto di capra
	33	trizza
grassi (burro, margarina, oli)	34	olio di lentischio, ollu de stincini
	35	olio extravergine di oliva
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	36	agrumi, arancio di muravera
	37	asparago selvatico, ispàrau, sparàu, ipàramu

Tipologia	N°	Prodotto
	38	carciofo spinoso
	39	cardi selvatici sott'olio, gureu aresti cunfittau, cardu gureu, cardu freu
	40	ciliegia furistera - kariasa 'e ispiritu
	41	ciliegio - carrufale
	42	cipolla rossa
	43	finocchietto selvatico
	44	grano cotto
	45	grano duro varietà senatore cappelli, trigu cappelli, su senadori, grano cappelli
	46	mandorle (cultivar: cossu - olla - arrubbia - schina de porcu
	47	mela appicadorza - baccalana - baccalarisca - mela 'e ferru
	48	melo - melappia - melappiu - appio
	49	melo miali
	50	melo - noi unci
	51	melo trempa orrubia
	52	melone in asciutto - melone de jerru
	53	olive a scabecciu
	54	olive verdi in salamoia
	55	pera bianca di bonarcado - pira bianca
	56	pera camusina di bonarcado - camusina precoce - pira camusina
	57	pero brutta e bona, brutta bona - bugiarda
	58	pero de su duca, cento doppie - del duca
	59	pira limoi, pera limone
	60	piru ruspu - pero
	61	pompia
	62	riso prodotto e lavorato in sardegna
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	63	amaretto, amarettos de mendula
	64	anicini, anicinus, anicinus sorresus
	65	aranzada
	66	bianchittos, bianchini, marigosos, suspiros, bianchinus, biancheddus
	67	biscotto di fonni
	68	brugnolusu de arrescottu, brugnoli di ricotta, orrobioloso
	69	bucconettes
	70	candelaus, candelaus prenu
	71	carapigna - karapigna - astròre
	72	caschettas - tiliccas
	73	civraxiu, civràxu, civàrxu
	74	coccoi a pitzus - su scetti - pasta dura - coccoi de is sposus
	75	coccoietto con l'uovo, anguglia, coccoi de pasca, coccoi de ou
	76	copuletas - copuletta
	77	cruxioneddu de mindua, culungioneddos de mendula, ravioletti dolci alle mandorle
	78	culurgiones - culingionis
	79	filindeu

Tipologia	N°	Prodotto
	80	focacce di ricotta - cozzulas de regottu - pane e regottu
	81	focaccia portoscusese
	82	fregola, fregula
	83	frisjoli longhi - frittelle lunghe - frisjolas
	84	gallettinas - pistoccheddus grussus - gallettine
	85	gateau gattò de mendula
	86	gnocchetti, maccarones, cravoas, cigiones, cigioni
	87	gueffus, guelfos, guelfus
	88	is angules
	89	is coccoisi de casu
	90	li chiusoni - ciusoni
	91	lorighittas
	92	malloreddus
	93	mandagadas - mendegadas - trizzas - acciuleddhi
	94	moddizzosu
	95	mostaccioli, mustazzolos
	96	orilletas
	97	panada - empanada
	98	pane carasau, pane carasatu, carta da musica
	99	pane cicci, pane di desulo
	100	pane con gerda - pani cun edra - pani cun erda
	101	pane con il pomodoro - pani cun tamatica - fogazza cun tamatica
	102	pane d'orzo - pane 'e oxiu - pane 'e oxru
	103	pane 'e cariga - pane 'e mendula
	104	pane guttiaiu
	105	pani e saba, pani e sapa
	106	papassinos
	107	pardulas, casadinas
	108	pastine di mandorle, pastissus
	109	pirikitos - piricchittos
	110	pistiddu
	111	pistoccheddus de cappa, pistoccus incappausu
	112	pistoccu
	113	pompìa intréa
	114	ravioli dolci - puligioni - bruglioni - pulicioni - buldzoni
	115	ravioli dolci ripieni di formaggio fresco acido - s'azza de casu - coccias de casu
	116	raviolini dolci ripieni di melacotogna - culungioneddus de melairanni
	117	sebadas, seadas, sebada
	118	sos pinos
	119	sospiri di ozieri
	120	spianada - spianata - cozzula - panedda
	121	torrone di mandorle
	122	tunda
	123	uciatìni - utzatini - coccu 'e jelda - cozzula 'e belda
	124	zichi

Tipologia	N°	Prodotto
preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	125	bottarga di muggine, bottariga di muggine
	126	belu, trippa di tonno
	127	bottarga di tonno, bottariga di tonno, buttariga de tonnu, buttarga de tonnu, buttarla de scampirru
	128	burrida alla casteddaia, burrida alla cagliaritana
	129	cuore, cuore di tonno
	130	figatello, lattume
	131	merca di muggine
	132	molluschi bivalvi vivi del golfo di oristano
	133	musciame di tonno - filetto di tonno
	134	spinella
	135	tonno affumicato
	136	tonno sott'olio
	137	tunninia
prodotti di origine animale(miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)	138	caglio di capretto, caggiu de crabittu
	139	gioddu, miciuratu, mezzoraddu, latte ischidu
	140	latte di capra alimentare, latti de craba, latti e'craba
	141	lumache
	142	miele di asfodelo, cadilloni
	143	miele di cardo, cardu pintu
	144	miele di castagno
	145	miele di corbezzolo , melalidone olione
	146	miele di eucalipto
	147	miele di rosmarino
	148	ricotta di colostro ovino
	149	ricotta di pecora o di capra lavorata - arrescottu spongiau
	150	ricotta fresca ovina, ricotta gentile
	151	ricotta moliterna, ricottone
	152	ricotta mustia
	153	ricotta testa di morto, ricotta greca, testa di moro, ricottone
	154	ricotta toscanella, ricottone

REGIONE SICILIANA

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distiliati e liquori	1	amarena
	2	acquavite di vino
	3	liquore al mandarino
	4	liquore fuoco dell'etna
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	5	carne fresca di vacca, di pecora, di capra e di maiale
	6	gelatina di maiale, a liatina
	7	salsiccia di maiale fresca, secca e affumicata, a sausizza
	8	salsiccia pasqualora
	9	salsiccione
grassi	10	olio extravergine di oliva
condimenti	11	elioconcentrato
	12	sale marino naturale
formaggi	13	ainuzzi
	14	belicino
	15	caci figurati
	16	caciocavallo palermitano
	17	caciotta degli elimi
	18	canestrato
	19	canestrato vacchino
	20	cofanetto
	21	cosacavaddu ibleo
	22	ericino
	23	formaggio di capra "padduni"
	24	formaggio di capra siciliana
	25	formaggio di s. stefano di quisquina
	26	maiorchino
	27	maiorchino di novara di sicilia
	28	mozzarella
	29	pecorino rosso
	30	piacentino (piacentinu)
	31	picurinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato
	32	piddiato
	33	provola
	34	provola dei monti sicani, caciotta
	35	provola delle madonie
	36	provola di nebrodi
	37	provola siciliana
	38	ricotta di pecora
	39	ricotta di vacca
	40	ricotta iblea
	41	ricotta infornata
	42	ricotta mista
	43	tumazzu di vacca
	44	vastedda della valle del belice
	45	vastedda palermitana
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	46	aglio rosso di nubia, aglio di paceco, aglio di trapani
	47	albicocco i scillato
	48	alloro

Tipologia	N°	Prodotto
	49	anguria di siracusa
	50	arancia biondo di scillato
	51	arancia di ribera
	52	bastarduna di calatafimi
	53	capperi
	54	capperi e cucunci
	55	carciofo spinoso di palermo o menfi
	56	carciofo violetto catanese
	57	carota di ispica
	58	cavolfiore violetto "natalino"
	59	cavolo broccolo o "sparacello" palermitano
	60	cavolo rapa di acireale "trunzu di aci"
	61	cece
	62	ciliegia mastrantoni
	63	cipolla di giarratana
	64	cotognata
	65	fagiolo di polizzi
	66	fava di leonforte
	67	fichi secchi
	68	fichidindia
	69	fico d'india della valle del belice
	70	ficodindia della valle del torto, ficudinia
	71	fico d'india di s. cono
	72	fragola e fragolina di naletto
	73	fragolina di ribera
	74	fragolina di sciacca
	75	grano duro
	76	kaki di misilmeri
	77	lenticchia di ustica
	78	lenticchia di villalba
	79	limone in seccagno di pettineo
	80	limone verdello
	81	mandarino tardivo di ciaculli
	82	mandorla di avola
	83	mandorle
	84	manna
	85	marmellata di arance
	86	marmellata di mele cotogne
	87	marmellata di pere spinelli, pira spinieddi
	88	mele cola
	89	mele gelate cola
	90	melone invernale giallo "cartucciaru" verde "purceddu"
	91	melone giallo (cucumis melo var. inodorus, melone giallo di paceco, melone d'inverno
	92	mostarda
	93	mostarda essiccata
	94	nespola di trabia
	95	nocciole dei nebrodi
	96	noce di motta, "nuci da motta"
	97	oliva nebba
	98	oliva nera passuluni
	99	origano
	100	ovaletto di calatafimi
	101	patata novella di messina
	102	patata novella di siracusa
	103	pere butirra d'estate
	104	pere spinelli
	105	pere ucciardona

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	106	pere virgola
	107	pesca tardiva di leonforte
	108	pistacchio
	109	pistacchio di bronte
	110	pomodoro di vittoria
	111	pomodoro faino di licata detto "buttichieddu"
	112	pomodoro seccagno pizzutello di paceco
	113	pomodoro secco (ciappa)
	114	rosmarino
	115	susino sanacore (u prunu ri murriali)
	116	zucchina di misilmeri detta: "friscaredda"
paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	117	amaretti
	118	biancomangiare
	119	biscotti a "s"
	120	biscotti al latte
	122	biscotti bolliti, i viscotta udduti
	123	biscotti di natale
	124	biscotti duri
	125	biscotto di monreale (viscottu ri murriali)
	126	biscotti glassati, i viscotta cà liffia o mazziati
	127	bocconetto
	128	braccialette
	129	buccellato
	130	caciu all'argintèra
	131	cannillieri
	132	cannoli
	133	cannolo alla ricotta, cannolo siciliano
	134	cassata siciliana
	135	cassateddi
	136	cassateddi di calatafimi
	137	cassatella di agira
	138	ciambella
	139	ciascuna, mucatuli
	140	cioccolata di modica
	141	colombe pasquali, i palummeddi, pastifuorti
	142	crespelle di riso
	143	crispelle, i crispeddi
	144	cuccìa
	145	cucciddata
	146	cucciddati di calatafimi
	147	cucuzzata
	148	cuddrireddra
	149	cuddureddi
	150	cuffitelle
	151	facciuni di san chiara
	152	fasciatelle
	153	frutti di martorana
	154	gadduzzi
	155	gelo di melone
	156	granita di gelsi neri
	157	granita di mandorla
	158	guammelle
	159	guiuggiolena o cubbiata
	160	mandorlato (biscotto riccio)
	161	mastazzola

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	162	nfasciatieddi
	163	nfasciatieddi di agira
	164	nfasciatiaddi di troina
	165	nfrigghiulata
	166	nucàtuli
	167	ossa di morto
	168	pagnotta alla disgraziata
	169	pane a lievitazione naturale (pani cu cruscenti)
	170	pane di casa, u pani i casa
	171	pane di monreale (u pani ri murriali)
	172	pane di s. giuseppe
	173	pane votivo, a cuddura di s. paulu
	174	panzerotti
	175	papareddi
	176	pasta alla crema di latte
	177	pasta di mandorle
	178	pasta di nocciola
	179	pasta reale di erice
	180	petrafennula
	181	pignoccata
	182	pignolata di messina
	183	piparelle
	184	pizzarruna
	185	pupi cull'ova
	186	pupi di zucchero
	187	salame turco
	188	savoiarde
	189	scacciata
	190	scursunera
	191	sfinci di san giuseppe
	192	sfincione
	193	sfoglio (sfogghiu)
	194	squartucciatu
	195	taralli
	196	testa di turco
	197	vastedda cu sammucu, vastedda nfigghiulata
	198	vastedda fritta
	199	vucciddati di mandorle
prodotti della gastronomia	200	arancini di riso
	201	badduzzi di risu
	202	busiati col pesto trapanese
	203	caponata di melanzane
	204	cardi in pastella
	205	cavate
	206	crespelle
	207	crocchè di patate
	208	cuscus di pesce
	209	focaccia al sambuco
	210	frascatula
	211	iris
	212	maccaruna
	213	màccu di favi
	214	maccu di grano
	215	malateddi
	216	nfigghiulata
	217	padducculi di carne

Tipologia	***N°***	***Prodotto***
	218	pane cotto
	219	panelle
	220	parmigiana di melanzane
	221	pasta cà muddica
	222	pasta che sàrdi
	223	pasta che vruoccoli arriminàti
	224	sarde a beccaficu
	225	stigghiola
	226	vino cotto e mustazzoli
	227	zuzzu
preparazione di pesci, molluschi e crostacei	228	bottarga, uovo di tonno
	229	tonno di tonnara
	230	pesce azzurro sott'olio di lampedusa
	231	vaccareddi (lumache)
prodotti di origine animale	232	miele delle egadi
	233	miele delle madonie
	234	miele di acacia, di timo, di carrubo
	235	miele di timo, di agrumi, di cardo, di eucalyptus, di carrubo
	236	miele di trapani
	237	miele ibleo
	238	miele millefiori
	239	miele della provincia di agrigento

REGIONE TOSCANA

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distiliati e liquori	1	alkermes (alkermes di firenze)
	2	amaro clementi elixir di fivizzano (amaro di fivizzano, china clementi di fivizzano)
	3	aspretto di more
	4	biadina
	5	china massagli
	6	elisir di china di pieve fosciana
	7	vermouth di vino bianco
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	agnello appenninico
	9	agnello del parco di migliarino-san rossore
	10	agnello di zeri (agnello zerasco)
	11	agnello massese
	12	ammazzafegato toscano
	13	barbina (guanciale)
	14	bardiccio
	15	biroldo della garfagnana
	16	biroldo delle apuane
	17	biroldo di lucca (biroldo della versilia, mallegato, buristo)
	18	biscotto di salsiccia di sorano
	19	boccone al fungo porcino di coreglia (salamino al fungo, bocconcino)
	20	budelluzzo di grosseto (busicchio)
	21	buristo, mallegato pisano, mallegato livornese, sanguinaccio
	22	capocollo tipico senese (finocchiata)
	23	capretto delle apuane
	24	carne di cavallo di comano (carne di puledro di comano)
	25	carne di razza maremmana
	26	carne salata (carne del bigoncio)
	27	fasciata (pancetta arrotolata)
	28	fegatelli sott'olio (o sotto strutto) toscani
	29	fegatello di maiale macinato pisano
	30	filetto della lunigiana
	31	finocchiona toscana (finocchina)
	32	guanciale (gota)
	33	lardo di colonnata (lardo di conca di colonnata)
	34	lardo vergine di maiale
	35	lombo senese (lombo, lonzino, arista stagionata)
	36	lonzino
	37	manzo di pozza della garfagnana (carne garfagnina, carpaccio garfagnino)
	38	mezzone (bastardo)
	39	mocetta carrarina
	40	mortadella della lunigiana, mondiola della garfagnana
	41	mortadella delle apuane
	42	mortadella di maiale di camaiore (sbriciolona)
	43	mortadella di prato
	44	mortadella nostrale di cardoso
	45	mucca pisana del parco di migliarino-san rossore (mucco pisano)
	46	pancetta apuana
	47	pancetta e rigatino toscani
	48	pollo del valdarno (valdarnese bianca o valdarno bianca)
	49	porchetta di monte san savino
	50	prosciutto bazzone della garfagnana e della valle del serchio
	51	prosciutto del casentino
	52	prosciutto di cinta senese (prosciutto chiantigiano)

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	53	prosciutto di sorano
	54	rigatino arrotolato finocchiato
	55	roventino
	56	salame al vino
	57	salame chianino
	58	salame chiantigiano
	59	salame di cinghiale
	60	salame di cinta senese
	61	salame di maiale e pecora
	62	salame prosciuttato di ghivizzano
	63	salame toscano
	64	salsiccia con patate
	65	salsiccia di cinghiale
	66	salsiccia di cinghiale sott'olio
	67	salsiccia di montignoso
	68	salsiccia toscana (sarciccia)
	69	sanbudello (ammazzafegato aretino)
	70	soppressata di sangue
	71	soppressata toscana (capofreddo, capaccia)
	72	spalla chiantigiana
	73	spalla cotta di filattiera (spalla cotta della lunigiana)
	74	spalla di maiale pisana
	75	spalla di sorano
	76	spuma di gota di maiale di san miniato
	77	tarese valdarno
	78	testa in cassetta (sopressata)
	79	tonno del chianti (finto tonno toscano)
	80	trippa e lampredotto
	81	vergazzata (pancetta stesa)
	82	zampone chiantigiano
condimenti	83	sugo di scottiglia alla pescinaia
formaggi	84	caciotta della lunigiana (formaggio bovino della lunigiana)
	85	caciotta di pecora
	86	caciotta dolce (vacchino dolce)
	87	caciotta stagionata (mucchino, vacchino)
	88	formaggi caprini della maremma (caprini)
	89	formaggi di latte di capra dell'isola di capraia
	90	formaggio caprino dell'alto mugello
	91	formaggio caprino delle apuane
	92	il grande vecchio di montefollonico
	93	marzolino di lucardo (pecorino lucardo)
	94	pastorella del cerreto di sorano
	95	pecorino a crosta fiorita
	96	pecorino a latte crudo abbucciato
	97	pecorino a latte crudo della montagna pistoiese (pecorino di pistoia)
	98	pecorino a latte crudo della provincia di siena
	99	pecorino del casentino
	100	pecorino del parco di migliarino-san rossore
	101	pecorino della costa apuana (pecorino massese)
	102	pecorino della garfagnana e delle colline lucchesi (pecorino baccellone)
	103	pecorino della lunigiana
	104	pecorino delle balze volterrane (pecorino pisano)
	105	pecorino delle colline senesi
	106	pecorino di pienza stagionato in barriques
	107	pecorino stagionato in foglie di noce
	108	pratolina (formaggio di pura capra)
	109	raviggiolo di latte vaccino del mugello

Tipologia	N°	Prodotto
	110	raviggiolo di pecora pistoiese (ravaggiolo, raveggiolo)
	111	raviggiolo di pecora senese (ravaggiolo, raveggiolo)
	112	ricotta di pecora grossetana
	113	ricotta di pecora massese
	114	ricotta di pecora pistoiese
	115	stracchino (crescenza)
grassi (burro, margarina, oli)	116	olio di madremignola
	117	olio di olivastra scarlinese
	118	olio di olivo quercetano (olio di quercetana)
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	119	aglio massese
	120	aglio rosso maremmano
	121	arancio massese
	122	asparago d'argenteuil toscano (asparago nostrale)
	123	barba massese (barba di prete, scorza nera)
	124	basilico gigante (basilico a foglia di lattuga)
	125	bietola a coste sottili
	126	carciofini sott'olio
	127	carciofo del litorale livornese
	128	carciofo di chiusure
	129	carciofo di pian di rocca
	130	carciofo empolese
	131	cardo della val di cornia (gobbo della val di cornia)
	132	cardo massese (cardone o gobbo)
	133	castagna d'antona (carpinese)
	134	castagna mondigiana del pratomagno (mondistollo)
	135	castagna perella del pratomagno
	136	castagna pistolesa (bianchina)
	137	castagne (fresche) della toscana
	138	cavolfiore fiorentino tardivo (cavolfiore con il cappuccio, con il cartoccio o incartocciato)
	139	cavolfiore precoce toscano (cavolfiore fiorentino col cartoccio precoce)
	140	cavolo nero riccio di toscana (braschetta)
	141	cavolo riccio nero di lucca
	142	cece di grosseto
	143	cece nostrale (cece nostrale piccolo)
	144	ciavattone di sorano (fagiolo burro di sorano)
	145	ciliegia di lari
	146	cipolla di bassone (cigola)
	147	cipolla di certaldo
	148	cipolla di ripola
	149	cipolla di terceretoli
	150	cipolla di treschietto (gigola)
	151	cipolla lucchese
	152	cipolla massese
	153	cipolla rossa toscana
	154	cipolla savonese (cipolla "sagonese")
	155	cipolla vernina (cipolla bastarda)
	156	cocomero della val di cornia
	157	cocomero gigante
	158	confettura di purnelle fiaschette
	159	cucina (erbi)
	160	dormiente della montagna pistoiese (dormiglione, marzuolo)
	161	fagiola garfagnina
	162	fagiola schiacciona
	163	fagiolo aquila
	164	fagiolo borlotto di maremma

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	165	fagiolo borlotto nano di sorano
	166	fagiolo borlotto nostrale toscano
	167	fagiolo burro toscano
	168	fagiolo cannellino (fagiolo cannellino del s. ginese-compitese)
	169	fagiolo cannellino di sorano
	170	fagiolo cappone
	171	fagiolo coco nano (fagiolo cocco)
	172	fagiolo dall'occhio (fagiolo gentile, fagiolo cornetto)
	173	fagiolo decimino
	174	fagiolo della montagna (fagiolo bastardone, della nodola, dell'amiata)
	175	fagiolo di bigliolo
	176	fagiolo di zeri (fagiolo con il grembiule <fasgiulain dau scuside>, fagioline <fasgiuline>)
	177	fagiolo fico di gallicano
	178	fagiolo giallorino della garfagnana (giallorino)
	179	fagiolo malato
	180	fagiolo marconi a seme nero
	181	fagiolo mascherino
	182	fagiolo massese
	183	fagiolo pievarino
	184	fagiolo romano (fagiolo romanello)
	185	fagiolo rosso di lucca
	186	fagiolo schiaccione
	187	fagiolo scritto della garfagnana
	188	fagiolo scritto di lucca
	189	fagiolo serpente toscano (stringa)
	190	fagiolo stortino di lucca
	191	fagiolo stringa di lucca
	192	fagiolo turco di castello
	193	fagiolo zolfino
	194	farina di castagne carpinese
	195	farina di castagne d'antona (farina dolce)
	196	farina di castagne del pratomagno (farina dolce)
	197	farina di castagne dell'amiata
	198	farina di castagne della lunigiana
	199	farina di castagne di prato
	200	farina di castagne pistoiese
	201	fava lunga delle cascine (fava delle cascine)
	202	fichi di carmignano
	203	fichi sott'olio livornesi
	204	fico dottato
	205	fico san piero
	206	fico verdino
	207	frutti del sottobosco delle montagne pistoiesi
	208	funghi porcini toscani (giugnolo, settembrino, biancarello, montagnolo, porcino del freddo, moreccio o porcino nero, estatino)
	209	funghi sotto sale della costa apuana
	210	grano marzolo del melo
	211	granoturco bianco massese (mais bianco)
	212	granturco formenton ottofile della garfagnana
	213	lattuga quattro stagioni (lattuga vinata)
	214	limone massese
	215	lupino dolce di grosseto
	216	mais quarantino
	217	mais rustico per polenta aretino
	218	marmellate della toscana
	219	marrone (secco) di caprese michelangelo
	220	marroni della toscana

Tipologia	N°	Prodotto
	221	mela binotto
	222	mela carla aretina (finalina)
	223	mela casciana (rosetta)
	224	mela casolana
	225	mela francesca aretina
	226	mela "muso di bue" (mela "muso de be")
	227	mela nesta (decio)
	228	mela panaia (flagellata)
	229	mela roggiola
	230	mela rosa del casentino (mela di montagna)
	231	mela rotella della lunigiana (pomo rodello)
	232	mela rugginosa della valdichiana (mela golden, mela deliziosa gialla)
	233	mela stayman aretina (mela stayman red o nieplyng)
	234	melanzana violetta fiorentina
	235	melograno di firenze
	236	melone della val di cornia
	237	mirtillo nero della montagna pistoiese (piuro)
	238	noce aretina
	239	olive in salamoia
	240	paonazzi sott'olio (lardaioli rossi)
	241	pastinocello (pastinello, pastinaccino, gallinaccio)
	242	patata bianca del melo
	243	patata di regnano
	244	patata di zeri (patate "rosse, bianche, zale" di zeri)
	245	patata rossa di cetica (patata rossa del pratomagno, patata rossa del casentino)
	246	pera coscia aretina
	247	pera coscia di firenze
	248	pera del curato toscana
	249	pera gentile
	250	pera rusé
	251	pesca alberta (pesca alberta, pesca lamberta)
	252	pesca cotogna del poggio
	253	pesca cotogna di rosano (cotogna)
	254	pesca cotogna toscana
	255	pesca diga
	256	pesca limone (cotogna tardiva)
	257	pesca maglia rosa
	258	pesca michelini
	259	pesca mora di dolfo
	260	pesca passerina (pesca ubriaca)
	261	pesca regina di londa
	262	pesca trionfo (trionfo rosso, trionfo peloso)
	263	peschetti di candia (peschetti di vigna, peschetti settembrini)
	264	piattella frisona (fagiolo di san michele)
	265	pinolo del parco di migliarino-san rossore
	266	pisello a mezzafrasca aretina (pisello quarantino)
	267	pisello a tutta frasca aretino
	268	pomodorino da inverno da appendere (pomodoro pendolino)
	269	pomodoro canestrino di lucca
	270	pomodoro ciliegino toscano
	271	pomodoro costoluto fiorentino (pomodoro rosso da conserva)
	272	pomodoro cuore di bue (bovaiolo)
	273	pomodoro fragola di albiano minacciano
	274	pomodoro marmande
	275	pomodoro pallino (pomodoro da serbo)
	276	pomodoro pendentino
	277	pomodoro pisanello

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	278	pomodoro quarantino (pomodoro antico nostrale)
	279	pomodoro stella (pomodoro pesciatino o del morianese)
	280	radicchia di lucca
	281	rapino di bergiola foscalino
	282	rapo del valdarno (rapo nostrale)
	283	scalogno nostrale toscano
	284	sedano nostrale (costolino o sedano di montevarchi o sedano marconi)
	285	spinacio tipico della val di cornia
	286	tartufo bianchetto della toscana (tartufo marzuolo)
	287	tartufo bianco della toscana
	288	tartufo nero pregiato della toscana
	289	tartufo nero uncinato della toscana
	290	tartufo scorzone della toscana (tartufo d'estate della toscana)
	291	uva colombana di peccioli
	292	zafferano aretino
	293	zafferano della provincia di siena (oro rosso, croco)
	294	zafferano delle colline fiorentine (zima di firenze)
	295	zafferano purissimo di maremma
	296	zucca da semi toscana (zucca da maiali)
	297	zucca lardaia
	298	zucchina lunga fiorentina (zucchino fiorentino rigato bianco, zucchina bianca del valdarno)
	299	zucchina mora pisana
	300	zucchina sarzanese
	301	zucchina tonda fiorentina
paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	302	anacino (stinco di morto, biscotti agli anaci, biscotti lessi)
	303	befanini
	304	berlingozzo
	305	biscotti di prato, cantucci di massa marittima (cantucci di prato o cantucci toscani)
	306	biscotto col riccio
	307	biscotto con l'unto (civitellino, bucunto)
	308	biscotto di mezz'agosto
	309	biscotto salato di roccalbegna
	310	bozza pratese (pane di prato)
	311	brecciotto di roccalbegna
	312	brigidino di lamporecchio
	313	brutti boni di prato
	314	brutto buono ai pinoli (kinzica)
	315	buccellato di lucca
	316	carscenta della lunigiana (crescenta)
	317	carscenta di sassalbo
	318	castagnaccio toscano (migliaccio)
	319	cavallucci di siena, cavallucci di massa marittima (morsetti)
	320	cecina, calda calda (farinata, cinque e cinque)
	321	cenci (stracci, frappole)
	322	ciaccia di pasqua
	323	ciaccino
	324	cialde di montecatini
	325	cialdino dei tufi
	326	ciaramito di castell'azzara
	327	ciorchiello di casette (ciambella, ciorchiedo)
	328	confetti di pistoia (confetti a riccio)
	329	corolli incesi
	330	corona di san bartolomeo
	331	crisciolette di cascio

Tipologia	N°	Prodotto
	332	croccolato di siena
	333	focaccette di aulla
	334	focaccia bastarda di pitigliano
	335	focaccia con i friccioli (ciaccia con i friccioli)
	336	focaccia di nonno pilade
	337	focaccia di pasqua salata di pitigliano
	338	focaccia seravezzina
	339	gnudi (ravioli nudi)
	340	lasagne bastarde della lunigiana (lasagne matte)
	341	mandorlata di montalcino
	342	mangia e bei
	343	marocca di casola
	344	marzapane
	345	migliaccia di pitigliano
	346	migliaccio senese
	347	neccio toscano (bollento, gaccio, cian)
	348	pan dei santi (pan dei morti, pan co' santi)
	349	pan di ramerino
	350	pane di altopascio
	351	pane di montegemoli
	352	pane di patate della garfagnana
	353	pane di po', signano e agnino
	354	pane di pomarance
	355	pane di pontremoli (focaccia pontremolese)
	356	pane di regnano
	357	pane di vinca
	358	pane marocco di montignoso (pane marocco, pane merocco)
	359	pane toscano
	360	panficato dell'isola del giglio
	361	panforte di siena (panforte bianco, nero margherita), panforte di massa marittima
	362	panforte glacé al cioccolato (torta del corsini, panforte di pistoia)
	363	panigaccio di podenzana
	364	panina (pan giallo)
	365	panini di granturco
	366	pasimata
	367	pattona di comano (pattona comanina)
	368	pesche di prato
	369	pici (pinci)
	370	pupporina
	371	quaresimali
	372	ricciarelli di siena,ricciarelli di pomarance, ricciarelli di massa marittima (marzapanetti alla senese, morselletti)
	373	ricciolina
	374	rustici di montalcino
	375	scarsella orbetellana
	376	schiacce grossetane (schiacciate, ciacce, focacce)
	377	schiaccia alla campigliese
	378	schiaccia briaca dell'elba
	379	schiaccia pizzicata di montiano
	380	schiacciata alla fiorentina
	381	schiacciata con l'uva
	382	sfratto
	383	spongata della lunigiana
	384	sportella
	385	taglioli di castell'azzara (melatelli)
	386	testarolo della lunigiana
	387	topi di castell'azzara
	388	torsetto con la bolla di pitigliano

Tipologia	N°	Prodotto
	389	torta co' bischeri
	390	torta cybea di massa
	391	torta d'erbe della lunigiana
	392	torta di farro della garfagnana (torta di farro)
	393	torta di riso di massa e carrara
	394	torta di riso lunigianese
	395	torta di verdure
	396	torta mantovana
	397	tortello del melo (raviolo)
	398	tortello di patate
	399	tortello dolce di pitigliano
	400	tortello maremmano con spinaci
	401	tozzetto di pitigliano
	402	zuccherino di maremma
	403	zuccherino di vernio
	404	zuccotto massese
preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi	405	anguilla scavecciata (anguilla marinata)
	406	anguilla sfumata
	407	bottarga di cefalo di orbetello (bottarga di muggine)
	408	femminelle di orbetello o burano
	409	fiche maschie a stocchetto
	410	filetto di cefalo di orbetello
	411	palamita
	412	trota fario appenninica del casentino (trota reale)
	413	trota iridea
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	414	miele di acacia toscano
	415	miele di castagno toscano
	416	miele di melata di abete toscano (manna d'abete)
	417	miele di particolari essenze floreali
	418	miele di spiaggia del parco di migliarino - san rossore
	419	miele millefiori toscano
	420	nettare di capraia (miele di capraia)
	421	pappa reale
	422	pappa reale in cellette
	423	polline
	424	propoli toscano

REGIONE UMBRIA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	1	capocollo
	2	coglioni di mulo
	3	coppa di testa
	4	corallina o salame umbro
	5	guanciale o barbozzo
	6	lombetto
	7	mazzafegati
	8	porchetta
	9	prosciutto nostrano
	10	salami di norcia
	11	salsicce
	12	sanguinaccio
	13	ventresca
Condimenti	14	pasta di olive
	15	patè di interiora di pollo
Formaggi	16	caciotta (caciotta e caciotta al tartufo)
	17	formaggio (farcito e misto)
	18	pecorino (di norcia, di norcia del pastore, stagionato in fossa/grotta, stagionato in botte, umbro)
	19	ravaggiolo
	20	ricotta salata
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	21	broccoletti del lago
	22	cicerchia
	23	cipolla di cannara
	24	fagiolina del lago
	25	fagiolo di cave - varietà di verdino di cave e giallo di cave
	26	farro (farro e farro di monteleone)
	27	lenticchie
	28	marrone
	29	patata rossa di colfiorito
	30	sedano nero di trevi
	31	tartufo bianco pregiato
	32	tartufo nero pregiato
	33	zafferano di cascia
Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	34	attorta
	35	bringoli
	36	brustengolo
	37	castagnole
	38	ciaramicola
	39	ciriole
	40	cresciole di ciccioli
	41	crescionda
	42	fave dei morti
	43	mostaccioli
	44	nociata
	45	pammelati

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	46	pampepato
	47	pan mostato
	48	pan nociato
	49	pane di strettura
	50	passatelli
	51	pici
	52	pinoccate
	53	pinolate
	54	rocciata
	55	schiacciata al formaggio
	56	stinchetti
	57	strangozzi
	58	strufoli
	59	torciglione
	60	torcolo di san costanzo
	61	torta al formaggio o di pasqua
	62	torta al testo
	63	tozzetti
	64	umbricelli
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	65	anguilla del trasimeno
	66	carpa del trasimeno
	67	latterino del trasimeno
	68	luccio del trasimeno
	69	persico reale del trasimeno
	70	tinca del trasimeno

REGIONE VALLE d'AOSTA

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	genepi
	2	ratafià
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	3	boudin
	4	saoucesse
	5	teteun
	6	motsetta
	7	tseur achètaye
formaggi	8	brossa
	9	formaggio di capra a pasta molle
	10	formaggio di pecora o capra a pasta pressata
	11	formaggio misto
	12	reblec
	13	reblec de crama
	14	salignoùn
	15	séras
	16	toma di gressoney
grassi (burro, margarina, oli)	17	beuro (burro di affioramento)
	18	beuro colò
	19	beuro de brossa
	20	burro centrifugato di siero
prodotti d'origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)	21	miele di castagno (mi de tsatagnì)
	22	miele di rododendro (mi de framicllo)
	23	miele millefiori di montagna (mi de fleur de montagne)
	24	lasé

REGIONE VENETO

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	acqua di melissa
	2	amaro al radicchio rosso di treviso
	3	grappa veneta
	4	liquore all'uovo
	5	liquore barancino
	6	liquore del cansiglio
	7	liquore fragolino
	8	maraschino
	9	prugna
	10	sangue morlacco
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	11	anatra di corte padovana
	12	anatra germana veneta
	13	anatra mignon
	14	bogoni di badia calavena
	15	bondiola al sugo di este
	16	bondiola col lengual del padovano
	17	bondiola di castelgomberto
	18	bondola della val leogra
	19	bresaola di cavallo
	20	cacciatore d'asino
	21	cacciatore di cavallo
	22	carne de fea (pecora) afumegada
	23	carne di musso
	24	ciccioli della val leogra
	25	coeghin nostrano padovano
	26	coessin (cotechino) co la lengua del basso vicentino
	27	coessin (cotechino) del basso vicentino
	28	coessin (cotechino) della val leogra
	29	coessin (cotechino) in onto del basso vicentino
	30	coessin co lo sgrugno
	31	coniglio veneto
	32	coppa di testa di este
	33	cornioi di crespadoro
	34	coscia affumicata di cavallo
	35	cotechino di puledro
	36	falso parsuto
	37	faraona camosciata
	38	faraona di corte padovana
	39	figalet
	40	galletto nano di corte padovana - pepoa
	41	gallina robusta lionata
	42	gallina collo nudo di corte padovana
	43	gallina dorata di lonigo
	44	gallina ermellinata di rovigo
	45	gallina padovana
	46	gallina polverara
	47	gallina robusta maculata
	48	lardo del basso vicentino
	49	lardo in salamoia

Tipologia	***N°***	***Prodotto***
	50	lardo steccato con le erbe
	51	lengual
	52	lingua salmistrata
	53	luganega da riso
	54	luganega nostrana padovana
	55	luganega trevigiana
	56	luganeghe de tripan
	57	luganeghe della val leogra
	58	morette o barbusti della val leogra
	59	mortandele
	60	muset trevigiano
	61	nervetti di bovino
	62	oca del mondragone
	63	oca di corte padovana
	64	oca in onto padovana
	65	oco in onto dei berici
	66	osocol di treviso
	67	pancetta col tocco (filetto) del basso vicentino
	68	panzéta co l'ossocolo del basso vicentino
	69	parsuto de oca
	70	parsuto di montagnana
	71	pastin
	72	pecora alpagota
	73	pendole
	74	pollo combattente di corte padovana
	75	pollo rustichello della pedemontana
	76	porchetta trevigiana
	77	prosciutto crudo dolce di este
	78	salado co l'ajo del basso vicentino
	79	salado della pedemontana trevigiana
	80	salado fresco del basso vicentino
	81	salado fresco trevigiano
	82	salame di asino
	83	salame di cavallo
	84	salame di verona
	85	salame nostrano padovano
	86	salamelle di cavallo
	87	salsiccia con le rape
	88	salsiccia equina
	89	salsiccia tipica polesana
	90	schenal
	91	senkilam – speck di sappada
	92	sfilacci di equino
	93	sfilacci di manzo
	94	soppressa di verona
	95	soppressa trevigiana
	96	sopressa co l'ossocolo del basso vicentino
	97	sopressa co la brasola del basso vicentino
	98	sopressa col toco (filetto) del basso vicentino
	99	sopressa di cavallo
	100	sopressa investida
	101	sopressa nostrana padovana
	102	speck del cadore
	103	speck del cavallo
	104	tacchino comune bronzato

Tipologia	N°	Prodotto
	105	tacchino ermellinato di rovigo
	106	torresani di torreglia
	107	torresano di braganze
	108	vitellone padano
grassi (burro, margarina, oli)	109	burro a latte crudo di malga
formaggi	110	caciotta misto pecora
	111	casatella trevigiana
	112	formaggio acidino - fior di capra con o senza erbette
	113	formaggio agordino di malga
	114	formaggio bastardo del grappa
	115	formaggio busche
	116	formaggio caciotta di asiago
	117	formaggio casato del garda
	118	formaggio casel bellunese
	119	formaggio cesio
	120	formaggio contrin
	121	formaggio dolomiti
	122	formaggio fodom
	123	formaggio imbriago
	124	formaggio latteria di sappada
	125	formaggio malga altopina o dei sette comuni
	126	formaggio malga bellunese
	127	formaggio misto pecora fresco dei berici
	128	formaggio moesin di fregona
	129	formaggio montemagro
	130	formaggio morlacco
	131	formaggio nevegal
	132	formaggio pecorino dei berici
	133	formaggio pecorino fresco di malga
	134	formaggio piave
	135	formaggio renàz
	136	formaggio schiz
	137	formaggio tosella
	138	formaggio zigher
	139	formaggio zumelle
	140	formai nustran
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	141	aglio bianco polesano
	142	aglio del medio adige
	143	asparago bianco del sile
	144	asparago bianco di bibione
	145	asparago di arcole
	146	asparago di bassano
	147	asparago di giare
	148	asparago di padova
	149	asparago di palazzetto
	150	asparago di rivoli
	151	asparago verde amaro montine
	152	barbabietola rossa di chioggia
	153	bietola di bassano
	154	bisi de lumignan
	155	biso di peseggia

Tipologia	N°	Prodotto
	156	broccolo di bassano
	157	broccolo fiolaro di creazzo
	158	carciofo violetto di s. erasmo
	159	carota di chioggia
	160	castagne del baldo
	161	castagne e marroni dei colli euganei
	162	cicoria catalogna gigante di chioggia
	163	ciliegia dei colli asolani
	164	ciliegia delle colline veronesi
	165	ciliegie dei colli euganei
	166	ciliegie durone di cazzano
	167	cipolla bianca di chioggia
	168	cipolla rosa di bassano
	169	composte delle valli dell'agno e del chiampo
	170	craut - verde agre
	171	crauti delle bregonze
	172	cren
	173	culàti di valdagno
	174	durona del chiampo
	175	fagiolino meraviglia di venezia
	176	fagiolo borlotto nano di levada
	177	fagiolo di posina "scalda"
	178	farina di mais biancoperla
	179	farina di mais marano
	180	fasola posenata
	181	fragola di verona
	182	funghi coltivati del montello
	183	funghi di costozza
	184	germoglio di radicchio bianco nostrano di bassano
	185	giuggiola dei colli euganei
	186	giuggiolo del cavallino
	187	insalata di lusia
	188	kiwi di treviso
	189	kiwi di verona
	190	kodinze
	191	kodinzon
	192	mamma bianca di bassano
	193	marinelle sotto spirito
	194	marrone di san mauro
	195	marrone feltrino, morone feltrino
	196	marroni di combai
	197	marroni di monfenera
	198	marroni di valrovina
	199	mela del medio adige
	200	mela di monfumo
	201	mela di verona
	202	melone del delta polesano
	203	melone precoce veronese
	204	mostarda vicentina
	205	nettarina di verona
	206	noce dei grandi fiumi
	207	noce di feltre
	208	patata americana di anguillara e stroppare
	209	patata americana di zero branco
	210	patata cornetta

Tipologia	N°	Prodotto
	211	patata del montello
	212	patata del quartier del piave
	213	patata di chioggia
	214	patata di montagnana
	215	patata di posina
	216	patata dorata dei terreni rossi del guà
	217	patate di rotzo
	218	peperone di zero branco
	219	pera del medio adige
	220	pere del veneziano
	221	pere del veronese
	222	pesca bianca di venezia
	223	pesca di povegliano
	224	pesca di verona
	225	pisello di borso del grappa
	226	pomodoro del cavallino
	227	radicchio bianco fior di maserà
	228	radicchio bianco o variegato di lusia
	229	radicchio rosso di chioggia
	230	radicchio rosso di verona
	231	radicchio variegato bianco di bassano
	232	radicio verdòn da cortèl, cicoria a grumolo, cycorion intybus
	233	riso del delta del po
	234	riso di grumolo delle abbadesse
	235	scarola o insalata d'inverno di bassano
	236	sedano di rubbio
	237	sedano verde di chioggia
	238	sedano-rapa di ronco all'adige
	239	susina gialla di lio piccolo
	240	tartufo della montagna veronese
	241	tartufo nero dei berici
	242	zucca marina di chioggia
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	243	amarettoni
	244	banana comune
	245	bibanesi
	246	bigoi
	247	biscotti baicoli
	248	biscotti bussolai
	249	biscotti pazientini
	250	capezzoli di venere
	251	carfogn
	252	casunziei
	253	ciopa vicentina
	254	colomba pasquale di verona
	255	cornetti
	256	dolce bissioleta
	257	dolce del santo - santantonio
	258	dolce nadalin
	259	dolce polentina

Tipologia	N°	Prodotto
	260	esse adriese
	261	fave alla veneziana
	262	forti bassanesi
	263	frittelle con l'erba amara
	264	frittelle di verona
	265	frittelle veneziane
	266	fugassa padovana
	267	fugassa veneta
	268	galani e crostoli
	269	gargati
	270	gelato artigianale del cadore
	271	gnocco di smalzao
	272	gnocco di verona
	273	il riccio
	274	lasagne da fornel
	275	mandorlato di cologna veneta
	276	mantovana
	277	merletti santantonio
	278	montasù
	279	pandoli di schio
	280	pagnotta del doge
	281	pan biscotto veneto
	282	pan co a suca
	283	pan co l'ua
	284	pan de le feste
	285	pan del santo (dolce)
	286	pandoro di verona
	287	pane di mais
	288	pasta frolla della lessinia
	289	pevarin
	290	ravioli con radicchio rosso di verona
	291	rufiolo di costeggiola
	292	sagagiardi
	293	san martino
	294	savoiardi di verona
	295	schizzotto
	296	sfogliatine di villafranca
	297	smegiassa
	298	subioti all'ortica
	299	tajadele al tardivo
	300	torrone di s. martino di lupari
	301	torta ciosota
	302	torta figassa
	303	torta fregolotta
	304	torta nicolotta
	305	torta ortigara
	306	torta pazientina
	307	torta pinza-putana
	308	torta sgriesolona - rosegota
	309	torta zonclada
	310	tortellini di valeggio sul mincio
	311	treccia d'oro di thiene
	312	zaleto di giuggiole
	313	zaletti

Tipologia	N°	Prodotto
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	314	anguilla del delta del po
	315	anguilla del livenza
	316	anguilla marinata del delta del po
	317	anguilla o bisatto delle valli da pesca venete
	318	branzino o spigola delle valli da pesca venete
	319	cefali delle valli da pesca venete
	320	cefalo del polesine
	321	cozza di scardovari
	322	gambero di fiume della venezia oriental
	323	latterini marinati del delta del po
	324	moeche e masanete
	325	moscardino di caorle
	326	pesce azzurro del delta del po
	327	sardine e alici marinate del delta del po
	328	schilla della laguana di venezia
	329	trota fario valli vicentine
	330	trota iridea del sile
	331	trota iridea della valle del chiampo
	332	vongola verace del polesine
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	333	caciocapra
	334	formaggio al latte crudo di posina
	335	formaggio straccon
	336	miele dei colli euganei
	337	miele del delta del po
	338	miele del grappa
	339	miele del montello
	340	miele della collina e pianura veronese
	341	miele della montagna veronese
	342	miele di barena
	343	miele dolomiti bellunesi
	344	mieli dell'altopiano di asiago
	345	ricotta affumicata
	346	ricotta affumicata della val leogra
	347	ricotta da sacchetto della val leogra
	348	ricotta fioretta delle vallate vicentine
	349	ricotta pecorina dei berici
	350	ricotta pecorina stufata dei berici
	351	ricotta schotte

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	enzianschnaps (genziana)
	2	kranewitter (ginepro)
	3	latschenschnaps (liquore di mugo)
	4	nusseler (nocino)
	5	schwarzbeerschnaps (grappa di mirtilli)
	6	treber (grappa di vinaccia)
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	7	bauernschinken (prosciutto contadino)
	8	blutwurst (sanguinaccio)
	9	fleischkase (salame cotto al forno)
	10	gamswurst (salsiccia di camoscio)
	11	gerauchertes gamsfleisch (carne di camoscio affumicato)
	12	gerauchertes hirschfleisch (carne di cervo affumicato)
	13	gerauchertes lammfleisch (carne di agnello affumicato)
	14	gerauchertes rindfleisch (manzo affumicato)
	15	gesurtes schweinernes (carne di maiale salmistrata)
	16	hirschwurst (salsiccia di cervo)
	17	kalbskopf (testina di vitello)
	18	kaminwurzen (salamino affumicato)
	19	leberwurst (salsiccia di fegato)
	20	meraner wuerstel (wuerstel di merano)
	21	speck
formaggi	22	algunder bauernkase halbfett (formaggio contadino semigrasso di lagundo)
	23	algunder butterkase (formaggio di lagundo)
	24	algunder ziegenkase (formaggio di capra di lagundo)
	25	alpkase (formaggio di alpeggio)
	26	aschbacher magerkase (formaggio aschbach magro)
	27	graukase (formaggio grigio)
	28	hochpustertaler (formaggio alta pusteria)
	29	inticina (formaggio "inticina")
	30	ortler (formaggio dell'ortler)
	31	pustertaler bergkase (formaggio di montagna della val pusteria)
	32	raucherkase (formaggio affumicato)
	33	sextner almkase (formaggio di montagna di sesto)
	34	toblacher stangenkase (formaggio originale dobiacco)
	35	zieger (formaggio fresco aromatizzato)
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	36	apfelsaft (succo di mele)
	37	brotklee (pane alla trigonella)
	38	buchweizenmehl (farina di grano saraceno)
	39	fichtenhonigsirup (sciroppo di abete)
	40	himbeersirup (sciroppo di lamponi)
	41	holersirup (sciroppo di sambuco)
	42	kastanien von suedtirol (castagne dell'alto adige)
	43	kloazn (pere essiccate)
	44	kren (rafano)
	45	lowenzahnhonigsirup (sciroppo di tarasacco)
	46	marille (albicocca val venosta)
	47	mohnsamen (seme di papavero)
	48	plentn (polenta)
	49	preiselbeermarmelade (marmellata di mirtilli)

Tipologia	N°	*Prodotto*
	50	ribissirup (sciroppo di ribes)
	51	rübenkeime (germogli di rape)
	52	sauerkraut (crauti)
	53	terlaner spargel (asparago di terlano)
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	54	apfelbrot (pane di mele)
	55	apfelkiechl (frittelle di mele)
	56	breatl (pagnotta)
	57	dorf tiroler (pagnotta del paese "tirolo")
	58	faschingskrapfen (bomboloni di carnevale)
	59	fastenbrezel (brezel di quaresima)
	60	fela struzn (pane a forma di ferro di cavallo)
	61	fochas (focaccia)
	62	germzopf (treccia lievitata)
	63	hirtenbrot (pane del pastore)
	64	holermulla (gelatina di sambuco)
	65	kaisersemmel (rosetta imperiale)
	66	kiechl (ciambella dolce)
	67	knoedel (canederli)
	68	krapfen
	69	milzschnitten (crostini di milza)
	70	mohnmingilan (frittella di papavero)
	71	nocken (gnocchi)
	72	paarl (coppia di pagnotte)
	73	palabirabrot (pane alle pere)
	74	pindl (pane di segale a tre coppie)
	75	polsterzipfel (frittella alla marmellata)
	76	püces (pane ladino)
	77	schlutzkrapfen (ravioloni ripieni)
	78	schuttelbrot (pane di segale duro)
	79	schwarzer weggen (filone integrale)
	80	strauben (frittella "strauben")
	81	strudel
	82	tirtlan (frittelle tirtlan)
	83	vinschgauer struzn (pane della val venosta a forma di ferro di cavallo)
	84	vollkornpaar (paarl integrale)
	85	vorschlag (pagnotta di farine miste)
	86	vorschlag paarl (coppia di pagnotte di farine miste)
	87	zelten (dolce natalizio a base di frutta secca)
	88	zwetschgen-und marillenknodel (canederli dolci con albicocca e prugne)
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	89	buttermilch (latticello)
grassi, burro, margarina, olio	90	alpbutter (burro d'alpeggio)

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro valle di ledro
	2	birra di fiemme
	3	distillati di frutta trentina
	4	genziana (acquavite di genziana)
	5	ginepro (acquavite di ginepro) - gin distillato
	6	grappa giovane trentina - metodo tullio zadia
	7	imperatoria (acquavite di imperatoria)
	8	picco rosso
	9	sciroppo di lampone, mirtillo nero, ribes nero
	10	stomatica foletto
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	11	barbusto o “moretto”
	12	brusti e/o baldonazzi
	13	cacciatore nostrano all’aglio di caderzone
	14	càren de pègora en salamoia (carne di pecora in salamoia)
	15	carne “fumada” di siror
	16	carne “salada”
	17	carne “salada” di capra o di pecora
	18	carne “salmistrada” della valle di cembra o carne “fumada” se affumicata
	19	carne di cavallo affumicata
	20	ciuighe
	21	cotechino di maiale
	22	figadèt
	23	fritole o sizole
	24	lardo e/o lardo “fuma”
	25	lucanica di capra o pecora
	26	lucanica mochena di cavallo
	27	lucanica mochena piccante
	28	lucanica mochena stagionata
	29	luganega cauriota affumicata o lucanica cauriota affumicata
	30	luganega secca della valle di cembra
	31	mortandela
	32	mortandela affumicata della valle di non
	33	pancetta affumicata
	34	pancetta arrotolata all'aglio o panceta ligada all'ai della val rendena
	35	pancetta nostrana all’aglio di caderzone
	36	paste “de luganeghe” o pasta di lucaniche
	37	pezate di agnelo o pezate
	38	probusto
	39	salame all’aglio di caderzone
	40	salame all'aglio o salame da l'ai della val rendena
	41	salamella fresca all’aglio di caderzone
	42	salsiccia fresca o luganegheta fresca o salziza fresca
	43	scorzèta
	44	speck

Tipologia	N°	Prodotto
formaggi	45	canestrato
	46	caprino
	47	casàda
	48	casolet
	49	dolomiti
	50	fontal
	51	misto capra
	52	montagna
	53	monte baldo e monte baldo primo fiore
	54	monteson
	55	nostrano (nostrano “de casel”, nostrano, nostrano di malga, nostrano di primiero)
	56	provola e caciotta a pasta filata
	57	puzzone di moena o spretz tzaori o nostrano della val di fassa
	58	ricotta di capra fresca, o poina de caòra fresca e ricotta di capra affumicata, o poina fumàda
	59	ricotta/ricotta affumicata o poina/poina fumàda
	60	tosela
	61	tre valli
	62	vezzena
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	63	asparago di zambana
	64	broccolo di torbole e s. massenza
	65	carota della val di gresta
	66	cavoli cappucci della val di gresta
	67	crauti
	68	le verde, o verdòle
	69	mais “nostrano di storo”
	70	marmellata di frutti di bosco o conserva de impòmbore, giasene, more
	71	marmellata di mirtilli rossi o conserva de garnètole
	72	marmellata di ribes o conserva de ùa spinèla
	73	marone trentino
	74	noce del bleggio
	75	patata trentina di montagna
	76	pere antiche trentine
	77	sciroppo di sambuco o conserva de sambùc (dulzen)
	78	sedano rapa della val di gresta
	79	susina di dro
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	80	basini de trent
	81	béchi panzalini o filone a due tagli
	82	bina
	83	brazedèl
	84	buzòla

Tipologia	N°	Prodotto
	85	canederli trentini
	86	canèderlo al formaggio o gnoches dà formài
	87	cròfani
	88	gelato artigianale trentino
	89	gratini
	90	grostoli/crostoli
	91	pan co le fritole
	92	pan de segàla
	93	pan de sòrc
	94	pan taià o gramolato
	95	pane di molche - pam de molche
	96	pinza
	97	strangolapreti
	98	stràuli o stràboli
	99	strùdel
	100	torta di "fregoloti"
	101	tortoléti coi puriòni
	102	zelten, celteno o pane di frutta
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	103	sisam
	104	trota trentina (sia allevamento che prodotto lavorato)
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	105	miel di rasabèch (rododendro)
	106	miele trentino

04A07916

GIANFRANCO TATOZZI, *direttore* FRANCESCO NOCITA, *redattore*

(G403113/1) Roma, 2004 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. - S.

ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO

LIBRERIE CONCESSIONARIE PRESSO LE QUALI È IN VENDITA LA GAZZETTA UFFICIALE

cap	località	libreria	indirizzo	pref.	tel.	fax
95024	**ACIREALE (CT)**	CARTOLIBRERIA LEGISLATIVA S.G.C. ESSEGICI	Via Caronda, 8-10	095	7647982	7647982
00041	**ALBANO LAZIALE (RM)**	LIBRERIA CARACUZZO	Corso Matteotti, 201	06	9320073	93260286
60121	**ANCONA**	LIBRERIA FOGOLA	Piazza Cavour, 4-5-6	071	2074606	2060205
04011	**APRILIA (LT)**	CARTOLERIA SNIDARO	Via G. Verdi, 7	06	9258038	9258038
52100	**AREZZO**	LIBRERIA PELLEGRINI	Piazza S. Francesco, 7	0575	22722	352986
83100	**AVELLINO**	LIBRERIA PIROLA MAGGIOLI	Via Matteotti, 30/32	0825	30597	248957
81031	**AVERSA (CE)**	LIBRERIA CLA.ROS	Via L. Da Vinci, 18	081	8902431	8902431
70124	**BARI**	CARTOLIBRERIA QUINTILIANO	Via Arcidiacono Giovanni, 9	080	5042665	5610818
70122	**BARI**	LIBRERIA BRAIN STORMING	Via Nicolai, 10	080	5212845	5212845
70121	**BARI**	LIBRERIA UNIVERSITÀ E PROFESSIONI	Via Crisanzio, 16	080	5212142	5243613
13900	**BIELLA**	LIBRERIA GIOVANNACCI	Via Italia, 14	015	2522313	34983
40132	**BOLOGNA**	LIBRERIA GIURIDICA EDINFORM	Via Ercole Nani, 2/A	051	4218740	4210565
40124	**BOLOGNA**	LIBRERIA GIURIDICA - LE NOVITÀ DEL DIRITTO	Via delle Tovaglie, 35/A	051	3399048	3394340
20091	**BRESSO (MI)**	CARTOLIBRERIA CORRIDONI	Via Corridoni, 11	02	66501325	66501325
21052	**BUSTO ARSIZIO (VA)**	CARTOLIBRERIA CENTRALE BORAGNO	Via Milano, 4	0331	626752	626752
93100	**CALTANISETTA**	LIBRERIA SCIASCIA	Corso Umberto I, 111	0934	21946	551366
91022	**CASTELVETRANO (TP)**	CARTOLIBRERIA MAROTTA & CALIA	Via Q. Sella, 106/108	0924	45714	45714
95128	**CATANIA**	CARTOLIBRERIA LEGISLATIVA S.G.C. ESSEGICI	Via F. Riso, 56/60	095	430590	508529
88100	**CATANZARO**	LIBRERIA NISTICÒ	Via A. Daniele, 27	0961	725811	725811
66100	**CHIETI**	LIBRERIA PIROLA MAGGIOLI	Via Asinio Herio, 21	0871	330261	322070
22100	**COMO**	LIBRERIA GIURIDICA BERNASCONI - DECA	Via Mentana, 15	031	262324	262324
87100	**COSENZA**	LIBRERIA DOMUS	Via Monte Santo, 70/A	0984	23110	23110
50129	**FIRENZE**	LIBRERIA PIROLA già ETRURIA	Via Cavour 44-46/R	055	2396320	288909
71100	**FOGGIA**	LIBRERIA PATIERNO	Via Dante, 21	0881	722064	722064
06034	**FOLIGNO (PG)**	LIBRERIA LUNA	Via Gramsci, 41	0742	344968	344968
03100	**FROSINONE**	L'EDICOLA	Via Tiburtina, 224	0775	270161	270161
16121	**GENOVA**	LIBRERIA GIURIDICA	Galleria E. Martino, 9	010	565178	5705693
95014	**GIARRE (CT)**	LIBRERIA LA SEÑORITA	Via Trieste angolo Corso Europa	095	7799877	7799877
73100	**LECCE**	LIBRERIA LECCE SPAZIO VIVO	Via Palmieri, 30	0832	241131	303057
74015	**MARTINA FRANCA (TA)**	TUTTOUFFICIO	Via C. Battisti, 14/20	080	4839784	4839785
98122	**MESSINA**	LIBRERIA PIROLA MESSINA	Corso Cavour, 55	090	710487	662174
20100	**MILANO**	LIBRERIA CONCESSIONARIA I.P.Z.S.	Galleria Vitt. Emanuele II, 11/15	02	865236	863684
20121	**MILANO**	FOROBONAPARTE	Foro Buonaparte, 53	02	8635971	874420
70056	**MOLFETTA (BA)**	LIBRERIA IL GHIGNO	Via Campanella, 24	080	3971365	3971365

Segue: **LIBRERIE CONCESSIONARIE PRESSO LE QUALI È IN VENDITA LA GAZZETTA UFFICIALE**

cap	località	libreria	indirizzo	pref.	tel.	fax
80139	**NAPOLI**	LIBRERIA MAJOLO PAOLO	Via C. Muzy, 7	081	282543	269898
80134	**NAPOLI**	LIBRERIA LEGISLATIVA MAJOLO	Via Tommaso Caravita, 30	081	5800765	5521954
84014	**NOCERA INF. (SA)**	LIBRERIA LEGISLATIVA CRISCUOLO	Via Fava, 51	081	5177752	5152270
28100	**NOVARA**	EDIZIONI PIROLA E MODULISTICA	Via Costa, 32/34	0321	626764	626764
35122	**PADOVA**	LIBRERIA DIEGO VALERI	Via dell'Arco, 9	049	8760011	659723
90138	**PALERMO**	LA LIBRERIA DEL TRIBUNALE	P.za V.E. Orlando, 44/45	091	6118225	552172
90138	**PALERMO**	LIBRERIA S.F. FLACCOVIO	Piazza E. Orlando, 15/19	091	334323	6112750
90128	**PALERMO**	LIBRERIA S.F. FLACCOVIO	Via Ruggero Settimo, 37	091	589442	331992
90145	**PALERMO**	LIBRERIA COMMISSIONARIA G. CICALA INGUAGGIATO	Via Galileo Galilei, 9	091	6828169	6822577
90133	**PALERMO**	LIBRERIA FORENSE	Via Maqueda, 185	091	6168475	6172483
43100	**PARMA**	LIBRERIA MAIOLI	Via Farini, 34/D	0521	286226	284922
06121	**PERUGIA**	LIBRERIA NATALE SIMONELLI	Corso Vannucci, 82	075	5723744	5734310
29100	**PIACENZA**	NUOVA TIPOGRAFIA DEL MAINO	Via Quattro Novembre, 160	0523	452342	461203
59100	**PRATO**	LIBRERIA CARTOLERIA GORI	Via Ricasoli, 26	0574	22061	610353
00192	**ROMA**	LIBRERIA DE MIRANDA	Viale G. Cesare, 51/E/F/G	06	3213303	3216695
00195	**ROMA**	COMMISSIONARIA CIAMPI	Viale Carso, 55-57	06	37514396	37353442
00161	**ROMA**	L'UNIVERSITARIA	Viale Ippocrate, 99	06	4441229	4450613
00187	**ROMA**	LIBRERIA GODEL	Via Poli, 46	06	6798716	6790331
00187	**ROMA**	STAMPERIA REALE DI ROMA	Via Due Macelli, 12	06	6793268	69940034
45100	**ROVIGO**	CARTOLIBRERIA PAVANELLO	Piazza Vittorio Emanuele, 2	0425	24056	24056
63039	**SAN BENEDETTO D/T (AP)**	LIBRERIA LA BIBLIOFILA	Via Ugo Bassi, 38	0735	587513	576134
07100	**SASSARI**	MESSAGGERIE SARDE LIBRI & COSE	Piazza Castello, 11	079	230028	238183
96100	**SIRACUSA**	LA LIBRERIA	Piazza Euripide, 22	0931	22706	22706
10122	**TORINO**	LIBRERIA GIURIDICA	Via S. Agostino, 8	011	4367076	4367076
21100	**VARESE**	LIBRERIA PIROLA	Via Albuzzi, 8	0332	231386	830762
37122	**VERONA**	LIBRERIA L.E.G.I.S.	Via Pallone 20/c	045	594687	8048718
36100	**VICENZA**	LIBRERIA GALLA 1880	Viale Roma, 14	0444	225225	225238

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni ufficiali sono in vendita al pubblico:

— **presso l'Agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato in ROMA: piazza G. Verdi, 10 - ☎ 06 85082147;**

— **presso le Librerie concessionarie indicate.**

Le richieste per corrispondenza devono essere inviate all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - Gestione Gazzetta Ufficiale - Piazza G. Verdi, 10 - 00100 Roma, versando l'importo, maggiorato delle spese di spedizione, a mezzo del c/c postale **n. 16716029.**

Le inserzioni, come da norme riportate nella testata della parte seconda, si ricevono con pagamento anticipato, presso le agenzie in Roma e presso le librerie concessionarie.

Per informazioni, prenotazioni o reclami attinenti agli abbonamenti oppure alla vendita della *Gazzetta Ufficiale* bisogna rivolgersi direttamente all'Amministrazione, presso l'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - Piazza G. Verdi, 10 - 00100 ROMA

Gazzetta Ufficiale Abbonamenti	Vendite	Ufficio inserzioni	Numero verde
☎ 800-864035 - Fax 06-85082520	☎ 800-864035 - Fax 06-85084117	☎ 800-864035 - Fax 06-85082242	☎ 800-864035

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO ANNO 2004 (*)

Ministero dell'Economia e delle Finanze - *Decreto 24 dicembre 2003 (G.U. n. 36 del 13 febbraio 2004)*

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

			CANONE DI ABBONAMENTO		
Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:				
	(di cui spese di spedizione € 219,04)		- annuale	€	**397,47**
	(di cui spese di spedizione € 109,52)		- semestrale	€	**217,24**
Tipo A1	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i soli supplementi ordinari contenenti i provvedimenti legislativi:				
	(di cui spese di spedizione € 108,57)		- annuale	€	**284,65**
	(di cui spese di spedizione € 54,28)		- semestrale	€	**154,32**
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:				
	(di cui spese di spedizione € 19,29)		- annuale	€	**67,12**
	(di cui spese di spedizione € 9,64)		- semestrale	€	**42,06**
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti della CE:				
	(di cui spese di spedizione € 41,27)		- annuale	€	**166,66**
	(di cui spese di spedizione € 20,63)		- semestrale	€	**90,83**
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della serie destinata alle leggi e regolamenti regionali:				
	(di cui spese di spedizione € 15,31)		- annuale	€	**64,03**
	(di cui spese di spedizione € 7,65)		- semestrale	€	**39,01**
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:				
	(di cui spese di spedizione € 50,02)		- annuale	€	**166,38**
	(di cui spese di spedizione € 25,01)		- semestrale	€	**89,19**
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, ed ai fascicoli delle quattro serie speciali:				
	(di cui spese di spedizione € 344,93)		- annuale	€	**776,66**
	(di cui spese di spedizione € 172,46)		- semestrale	€	**411,33**
Tipo F1	Abbonamento ai fascicoli della serie generale inclusi i supplementi ordinari con i provvedimenti legislativi e ai fascicoli delle quattro serie speciali:				
	(di cui spese di spedizione € 234,45)		- annuale	€	**650,83**
	(di cui spese di spedizione € 117,22)		- semestrale	€	**340,41**

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A, A1, F, F1 comprende gli indici mensili
Integrando con la somma di € **80,00** *il versamento relativo al tipo di abbonamento alla* Gazzetta Ufficiale *- parte prima - prescelto, si riceverà anche l'Indice Repertorio Annuale Cronologico per materie anno 2004.*

BOLLETTINO DELLE ESTRAZIONI

Abbonamento annuo (incluse spese di spedizione) € **86,00**

CONTO RIASSUNTIVO DEL TESORO

Abbonamento annuo (incluse spese di spedizione) € **55,00**

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI

(Oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita:			
	serie generale	€	0,77
	serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€	0,80
	fascicolo serie speciale, *concorsi*, prezzo unico	€	1,50
	supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€	0,80
	fascicolo Bollettino Estrazioni, ogni 16 pagine o frazione	€	0,80
	fascicolo Conto Riassuntivo del Tesoro, prezzo unico	€	5,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II (inserzioni)

Abbonamento annuo	*(di cui spese di spedizione € 120,00)*			€	**318,00**
Abbonamento semestrale	*(di cui spese di spedizione € 60,00)*			€	**183,50**
Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione)		€	0,85		

I.V.A. 20% inclusa

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo			€	**188,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni			€	**175,00**
Volume separato (oltre le spese di spedizione)	€	17,50		

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero i prezzi di vendita, in abbonamento ed a fascicoli separati, anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli, vengono stabilite, di volta in volta, in base alle copie richieste.

N.B. - Gli abbonamenti annui decorrono dal 1° gennaio al 31 dicembre, i semestrali dal 1° gennaio al 30 giugno e dal 1° luglio al 31 dicembre.

Restano confermati gli sconti in uso applicati ai soli costi di abbonamento

ABBONAMENTI UFFICI STATALI

Resta confermata la riduzione del 52% applicata sul solo costo di abbonamento

* tariffe postali di cui al Decreto 13 novembre 2002 (G.U. n. 289/2002) e D.P.C.M. 27 novembre 2002 n. 294 (G.U. 1/2003) per soggetti iscritti al R.O.C.